

morphy richards®



Stainless steel breadmaker

Please read and keep these instructions

Machine à pain en acier inoxydable

Merci de bien vouloir lire et conserver ces instructions

Maquina de hacer pan de acero inoxidable

Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas

Máquina de fazer pão em aço inoxidável

Leia e guarde estas instruções

Macchina per il pane in acciaio inossidabile

Leggere e conservare le presenti istruzioni

Хлебопекарная машина из нержавеющей стали

Внимательно изучите и сохраните данное руководство

GB

F

E

P

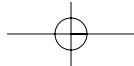
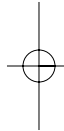
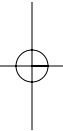
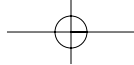
I

RU

fastbake

CE

2year
guarantee





Getting the best from your new breadmaker...

Accurate measuring is essential

It is essential to measure ingredient quantities carefully, even slight changes may effect loaf quality

Yeast content

If loaf rises too high and then collapses ensure the ingredients were measured accurately. If problem persists, reduce yeast by a quarter of a teaspoon

Contents

Operating instructions

Important safety instructions	4
Introduction	5
Before first use	5
Electrical requirements	5
About this breadmaker	5
About the recipes	5
Components	6
Control panels buttons, display and functions	7
Program descriptions	8
Using your breadmaker	8
Using the timer	9
Beeper	9
Power interruption	9
Slicing and storing bread	9
Drop down blade	9
Care and cleaning	9
Storing the unit	9
Know your ingredients	10
Measuring ingredients	10
Ingredient temperatures	11
Creating your own yeast breads	11
Special glazes for yeast breads	11
Other tips	11

Recipes

Basic breads

Basic white bread	12
Softgrain bread	12
Brown loaf	12
Italian herb bread	12
Cheese & onion bread	12
Raisin bread	13
Sun-dried tomato loaf	13
French bread	13

Wholewheat breads

Wholewheat bread	13
Granary loaf	13

Cake setting

Madeira cake mix	14
Mixed fruit cake	14
Banana and nut bread	14
Porridge oats bread	14

Sweet

Mixed fruit loaf	15
Chocolate bread	15

Fastbake I

Fastbake small white	15
----------------------	----

Fastbake II

Fastbake large white	15
----------------------	----

Dough recipes

White bread rolls	15
Wholewheat bread rolls	15
Hot cross buns	16
Pizza base	16

Jams

Marmalade	16
Raspberry and apple	16

Speciality

Malt loaf	16
-----------	----

Sandwich

Sandwich loaf	17
Softgrain sandwich loaf	17

Gluten free recipes

Gluten free loaf	17
Gluten free madeira cake	17
Bread mixes	18

Further information

Conversion chart	18
Baking cycle times	19
Need help? (questions and answers)	20
Troubleshooting	22
Two-year guarantee	24



Important Safety Instructions

The use of any electrical appliance requires the following of basic common sense safety rules.

Primarily there is danger of personal injury and secondly the danger of damage to property and the appliance. These are indicated in the text by the following two conventions:

WARNING: Danger of personal injury

IMPORTANT: Damage to the appliance

In addition we offer the following essential safety advice.

Location

- Always locate your appliance away from the edge of a worktop.
- Ensure that the appliance is used on a firm, flat surface.
- Do not use outdoors or near water

Mains lead

- The mains lead should reach from the socket to the base unit without straining the connections.
- Do not let the mains lead hang over the edge of a worktop where a child could reach it.
- Do not let the lead run across an open space e.g. between a low socket and table.
- Do not let the lead run across a cooker or toaster or other hot area which might damage the cable.

Your safety

- **WARNING: Do not touch hot surfaces. Use oven mitts or oven gloves when removing the hot bread pan. Do not cover the steam vent openings under any circumstances.**
- **WARNING: Avoid contact with moving parts.**
- **WARNING: To protect against electrical shock, do not immerse cord or plug in water or other liquid.**
- Extreme caution must be observed when moving an appliance with hot contents.
- Do not use breadmaker for storage purposes nor insert any utensils, as they may create a fire or electric shock hazard.
- Do not use use the appliance with wet or moist hands.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children

- Never allow a child to operate this appliance. Children are vulnerable in the kitchen particularly when unsupervised and if appliances are being used or cooking is being carried out.
- Teach children to be aware of dangers in the kitchen, warn them of the dangers of reaching up to areas where they cannot see properly or should not be reaching.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Other safety considerations

- If the mains lead of this appliance is damaged do not use it. The lead may only be replaced by Morphy Richards Ltd or an agent of the company, since special purpose tools are required. Telephone Morphy Richards helpline for advice.
- The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may cause damage to the breadmaker.
- Do not place the appliance on or near heat sources such as gas or electric stove ovens, or burners.
- To avoid damaging the appliance, do not place the baking pan or any object on top of the unit.
- Do not clean with scouring pads. Do not wash the baking pan, kneading blade measuring cup or spoon in a dishwasher.
- Keep the appliance and the cable away from heat, direct sunlight, moisture, sharp edges and the like.
- The baking pan must be in place prior to switching on the appliance.
- Always remove the plug from the socket whenever the machine is not in use, when attaching accessory parts, cleaning the machine or whenever a disturbance occurs. Pull on the plug, not the cable.

Introduction

The smell of homemade bread wafting around the home is one of those great smells. Bread, fresh out of the oven, with melting butter is a memorable taste sensation. The Morphy Richards automatic breadmaker can create that experience every morning.

There's very little effort on the part of the baker, because the breadmaker is a sophisticated appliance with a computer memory that does all the work for you.

It's as simple as one-two-three.

- 1 Put in the ingredients.
- 2 Select program from the menus and press start.
- 3 Wait for your bread.

But don't stop at baking bread in this appliance. Besides being able to do all kinds of speciality breads, including wholewheat, you can also prepare doughs for bread rolls, pizza, cake and jam. Everything is easy and tastes homemade - because it is.

Before first use

Before first use, please take a few minutes to read this instruction book and to find a place to keep it handy for reference. Pay particular attention to the safety instructions.

- 1 Carefully unpack the breadmaker and remove all packaging materials.
- 2 Remove any dust that may have accumulated during packing.
- 3 Wipe the baking pan, kneading blade and outside surface of the breadmaker with a clean, damp cloth. The bread pan is non-stick coated. Do not use scouring pads or any abrasives on any part of the breadmaker.
- 4 For first time use oil, butter or margarine to grease the bread pan and bake empty for about 10 minutes (select the Extrabake program).
- 5 Clean once more.
- 6 Place the kneading blade on the axle in the baking pan.

In manufacture it is necessary to lightly grease some parts of the appliance. This may result in the unit emitting some vapour when first used, this is normal.

Electrical requirements

Check that the voltage on the rating plate of your appliance corresponds with your house electricity supply which must be A.C. (Alternating Current).

If the socket outlets in your home are not suitable for the plug supplied with this appliance, the plug should be removed and the appropriate one fitted.

WARNING: The plug removed from the mains lead, if severed, must be destroyed as a plug with bared flexible cord is hazardous if engaged into a live socket outlet.

WARNING: This appliance must be earthed.

Where used, should the fuse in the 13 amp plug require changing, a 13 amp BS1362 fuse must be fitted.

About this breadmaker

- It has two settings to make a small 680g (1.5lb) or large 907g (2lb) loaf (approx weight - depends on recipe).
- A Fruit and Nut beep signals when extra ingredients can be added so they don't get chopped by the kneading blade.
- The 1.5lb setting can be used to make a 1lb loaf for some of the recipes.

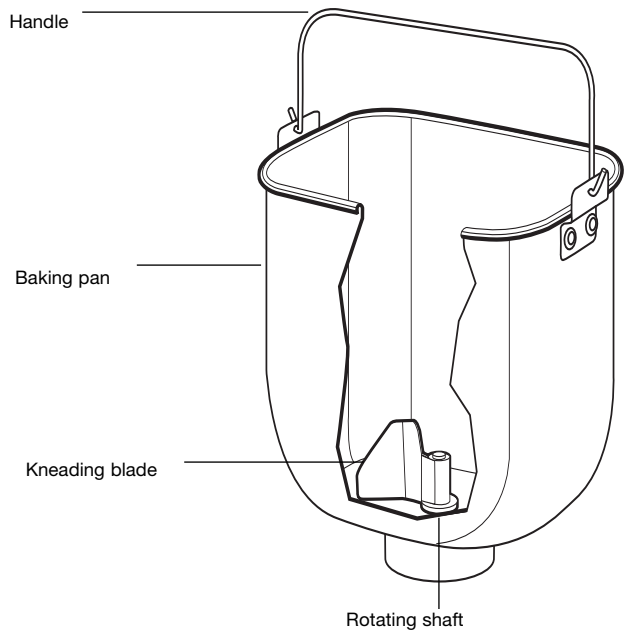
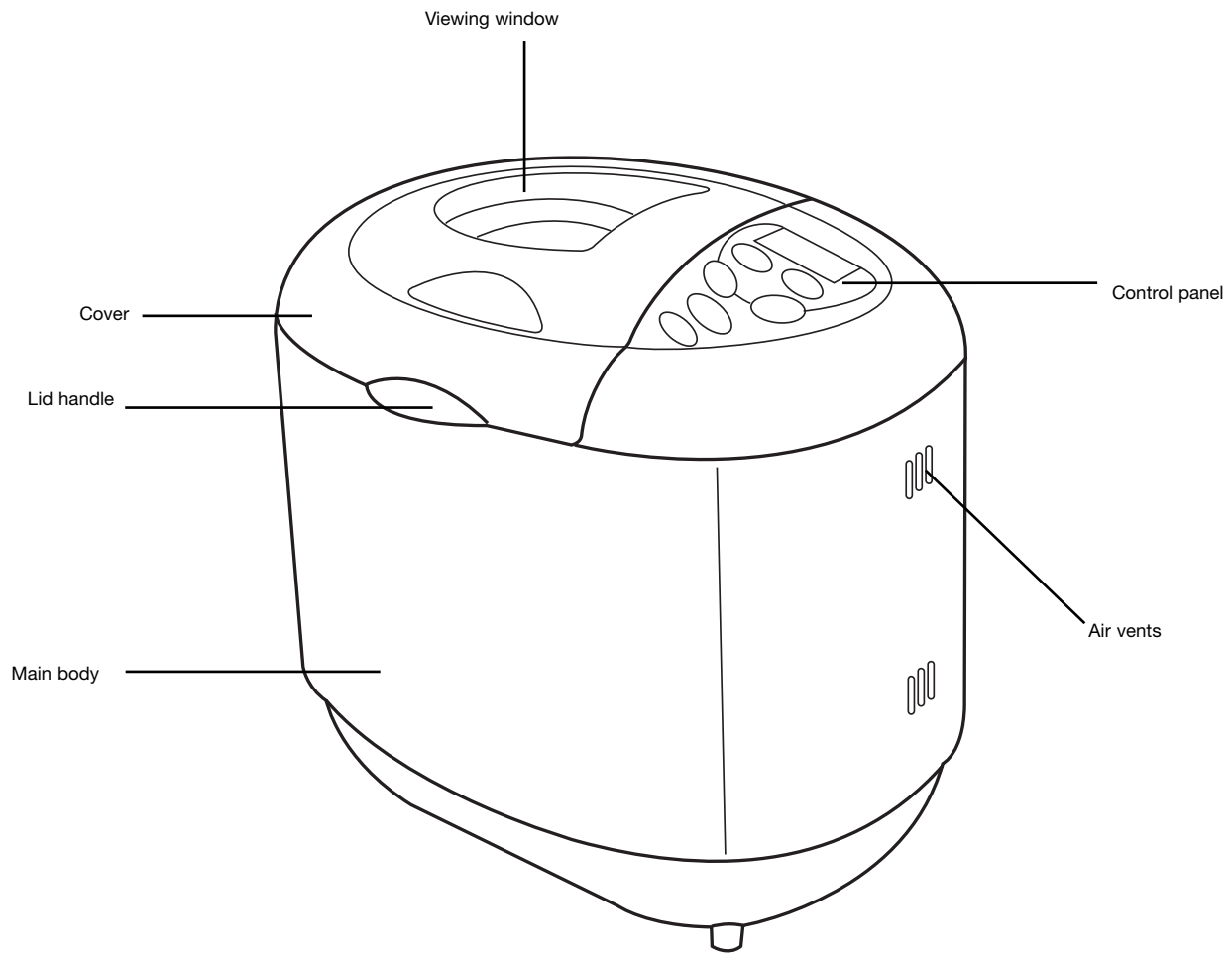
About the recipes

The recipes in this booklet have been thoroughly tested to ensure best results. Recipes have been created by home economists specifically for this machine and may not produce acceptable results in other similar machines.

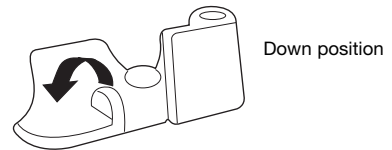
- Always add ingredients in the order they are listed in the recipe.
- **Accurate measuring of ingredients is vital. Do not use larger amounts.**

GB

Components



Blade has two positions



Control panel buttons, display & functions

Display window

Shows browning level selected

Shows weight selected

Shows the program number

Shows time left before completion (3:20, for example, is 3 hours and 20 minutes; 0:20 is 20 minutes)

Shows temperature warning - see 'Troubleshooting'

Timer delay buttons
Use to delay the start of bread making (all programs except Fastbake)



Colour button

For selecting crust colour from light, medium or dark (certain programs only)

Menu button

For choosing the bread making program from the list 1 to 12

Loaf size button

For selecting small (1.5lb) or large (2lb) loaf size (certain programs only)

Start

Press to start for approx 1 second, a beep sounds and the colon (:) flashes and the program starts

Stop

Press to stop for approx 2 seconds, a beep sounds to confirm

Program descriptions

- 1 Basic white** (3:00 and 2:53)
For white and brown bread. Also for flavoured breads with added herbs and raisin.
- 2 French** (3:50 and 3:40)
For the baking of light weight bread such as french bread which has a crisper crust and light texture.
- 3 Wholewheat** (3:40 and 3:32)
For the baking of bread containing significant amounts of wholewheat. This setting has longer preheat time to allow the grain to soak up the water and expand. It is not advised to use the delay timer as this can produce poor results. Wholewheat usually produces a crispy thick crust.
- 4 Cake** (1:40)
This setting will mix ingredients and then bake for a preset time. It is required to mix two groups of ingredients in bowls before adding to the breadmaker (see cake recipes).
- 5 Sweet** (2:55 and 2:50)
For the baking of sweet type bread which gives a crisper crust than on basic setting. The crisper crust is produced by the sugar 'burning'.
- 6 Fastbake I** (1:10)
For preparation of a 1.5lb white loaf in a reduced time period. Loaves made on this setting can be shorter and the texture more moist.
- 7 Fastbake II** (1:15)
For preparation of a 2lb white loaf in a reduced time period. Loaves made on this setting can be shorter and the texture more moist.
- 8 Dough** (1:30)
This setting only makes the dough and will not bake the final bread. Remove the dough and shape it to make bread rolls, pizza, etc. Any dough can be prepared on this setting. Do not exceed 1kg (2lb) of combined ingredients.
- 9 Jam** (1:20)
Use this setting for making jam from fresh fruits and marmalade from Seville oranges. Do not increase the quantity or allow the recipe to boil over the pan into the baking chamber. Should this happen, stop the machine immediately. Remove the pan carefully, allow to cool a little and clean thoroughly.
- 10 Speciality** (2:50)
For bread types that are required in a shorter time. Bread baked on this setting is usually smaller with a dense texture.
- 11 Sandwich** (3:00 and 2:55)
This is to bake light texture bread but with a softer but thicker crust.
- 12 Extra bake** (0:10)
This setting is bake only and can be used to increase the baking time on selected settings. This is especially useful to help 'set' jams and marmalade. When started the default time is 10 mins (0:10) minimum and counts down in 1 minute intervals. You will have to manually switch this off by pressing the stop button, when you have completed the extrabake process. It is advised that you check the condition of the bread or jam after 10 minutes and at 10 minute intervals. Pressing ▲ increases the time in increments of 10 minutes up to a maximum 1 hour. Do not use the extrabake programme for more than 1 hour, over heating of the product may occur.
- 3 Measure ingredients**
Measure the ingredients required and add them all into the pan in the order listed. See later section ('Measuring your ingredients').
 - When adding the yeast to the baking pan, take care that the yeast does not come into contact with the water or any other liquid, as it will start to activate immediately.
 - Use tepid water 21-28°C.
- 4 Put pan back in**
Place the baking pan back in the breadmaker, turning clockwise to lock into place. Close the lid.
- 5 Plug in**
Plug into the power supply. The breadmaker will automatically be set to basic bread menu and normal time.
 - Everytime you press a button you will hear a beep to confirm.
- 6 Select program**
Choose the desired setting from the list by pressing the Menu button.
- 7 Select weight**
Press Loaf size button to choose between small or large.
- 8 Select colour**
Choose desired crust colour by pressing Colour button.
- 9 Select the delay time**
If you wish the bread to be ready later, set the time delay now, as described in next section.
- 10 Start**
Press the Start Stop button to start the machine. The remaining time will count down in one minute increments.
- 11 Progress**
The breadmaker will automatically proceed through the programmed stages as shown in the 'Baking cycle times' section. If the breadmaker has a program selected that has a second kneading process, beeps sound to inform that fruits and/or nuts may be added.
 - It is possible that steam will escape through the vents during baking, this is normal.
- 12 Finish**
When the program is completed and the bread is baked the display shows 0:00 and the beeper will sound.
- 13 Keep warm**
The keep warm function will circulate hot air for a further 60 minutes on most settings (see 'Baking cycle times' section). For best results, remove the baking pan and loaf within this period or when the initial program is completed. 10 beeps will be heard when the keep warm period is finished.
- 14 Remove the food**
Press Stop. Open the lid.
WARNING: Use oven gloves when removing the baking pan and take care as it is very hot.
- 15 Turn out the bread**
Allow the bread to cool in the pan for 15 minutes, then turn the pan upside down and tap the bread from the pan onto a rack to cool. Fill the pan with warm water immediately to prevent the blade from sticking to the shaft.
 - Occasionally the kneading blade will stay in the loaf. Wait until the loaf is cool and then remove the blade with a wooden or plastic utensil to avoid damage to the non-stick surface.
- 16 Always unplug the appliance after use.**
 - Do not open the lid whilst the breadmaker is operating as this will affect the quality of the bread, especially its ability to rise properly. Only open the lid when the recipe needs you to add additional ingredients, see recipes.

Using your breadmaker

- 1 Take out the pan**
Open the lid and remove the pan by lifting the handle, turning anti-clockwise and lifting out. Place on the work surface. It is important that the pan is filled with ingredients outside the machine so that any accidental spillage is not ignited by the heating elements.
- 2 Attach the blade**
Attach the kneading blade to the shaft by pushing on. Ensure the blade is in the upright position before adding ingredients shown on page 9.

Room temperature note

The breadmaker will work well in a wide range of temperatures, but there could be a difference in loaf size between a very warm room and a very cold room. We recommend the room temperature should be between 15°C and 34°C.

Using the timer

Use the timer when you want the bread ready later, or in the morning. A maximum of 13 hours can be set. Check if function is available by consulting 'Baking cycle times' section. Do not use this function with recipes that use perishable ingredients such as eggs, fresh milk, sour cream, or cheese.

- 1 Decide when you want the bread to be ready and calculate the difference in time between now and then. For example, if you want a loaf at 8am, and it is now 7.30pm, the difference is 12 1/2 hours.
- 2 Enter this time by pressing 'Time ▼' and 'Time ▲' buttons. Arrows will move time up or down in 10-minute increments. After you have pressed Start, the colon (:) will flash.
 - If you have selected the wrong time press stop for 2 seconds. The timer will go back to the program time, repeat step 1 and 2.
- 3 The timer delay is up to a maximum of 13 hours. This is when the bread will be ready to remove from the machine, see page 8 item 14 'Remove the food'.

Beeper

The beeper sounds:

- when pressing any button;
- during the second kneading cycle of certain programs to indicate that cereals, fruit, nuts or other ingredients can be added;
- when the program finishes;
- when keep warm finishes.

Power interruption

After a brief power supply failure

- if the program has not yet reached rise 1, press Start and the program will continue using the automatic repeat function;
- if it has gone beyond this point, the process must be started from the very beginning. The ingredients will have to be discarded and you must start again with fresh ingredients.

Slicing and storing bread

For best results place bread on a wire rack and allow to cool for 15-30 minutes before slicing.

Use an electric knife or a sharp knife with a serrated blade for even slices.

Store unused bread tightly covered in a plastic bag at room temperature for up to three days. If weather is hot and humid, store in the refrigerator overnight.

For longer storage (up to one month), place bread in a tightly covered container in the freezer.

If you store the bread in the refrigerator, leave it out to bring it to room temperature before serving.

Since homemade bread has no preservatives it tends to dry out and become stale faster than commercially made bread.

Leftover slightly hardened bread may be cut into 1.3 cm (half inch) or 2.5cm (1 inch) cubes and used in favourite recipes to make croutons, bread pudding, or stuffing.

Drop down blade

The breadmaker has a unique kneading blade which folds down flat at the end of the 2nd rise cycle, this 'punches' the dough ready for the final rise 3 and allows the blade to fold flat to minimise the hole size left in the base of the baked loaf.

Ensure the blade is in the upright position before adding the ingredients. If it falls over, lift it back to the upright position.

Clean the blade every time after use, ensure the blade rotates freely on the spindle before each use, you can add a little sunflower oil to the joint before putting it back into the pan. This will then be ready for next use.

Refer to page 7, 'using your breadmaker' for guidance.

1 WARNING: To prevent electrical shock, unplug the unit before cleaning.**2** Wait until the breadmaker has cooled.

- **IMPORTANT:** Do not immerse or splash either the body or lid in any liquid as this may cause damage and/or electric shock.

3 Exterior: Wipe the lid and outer body of the unit with a damp cloth or slightly dampened sponge.**4** Interior: Use a damp cloth or sponge to wipe the interior of the breadmaker.**5** Baking pan: Clean the baking pan with warm water, soap is not necessary. Avoid scratching the non-stick surface. Dry it thoroughly before placing it back in the baking chamber.

- Do not wash the baking pan, measuring cup, spoon or kneading blades in the dishwasher.
- Do not soak the baking pan for long periods as this could interfere with the working of the drive shaft.
- If the paddle becomes stuck in the bread pan, pour hot water over it and allow to soak for 30 minutes. This will enable you to remove the paddle more easily.
- Be sure the appliance is completely cooled before storing away.

Do not use any of these when cleaning

- Paint thinner
- Benzine
- Steel wool pads
- Polishing powder
- Chemical dustcloth

Special care for the non-stick finish

Avoid damaging the coating. Do not use metal utensils such as spatulas, knives or forks.

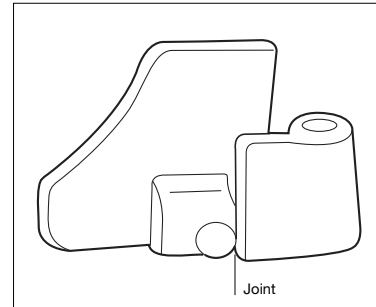
The coating may change colour after long use, this is only caused by moisture and steam and will not affect the performance of the unit or quality of your bread.

The hole in the centre of the kneading blade should be cleaned, then add a drop of cooking oil and replace it on the spindle in the baking pan. This will prevent the blade sticking.

- Keep all air vents and openings clear of dust.

Storing the unit

Be sure to dry all parts before storing including wiping any moisture from the viewing window. Close the lid and do not store anything on top of the lid.



Know your ingredients

Understanding baking

It is often said that cooking is an art relying on the creativity of the chef while baking bread is much more of a science. This means that the process of combining flour, water and yeast results in a reaction that produces bread. You have to remember that when the ingredients combine with each other they produce a specific result. Read the following information carefully to gain a better understanding of the importance each ingredient plays in the breadmaking process.

Important note on flours

Flours, while visibly similar, can be very different by virtue of how they were grown, milled, stored, etc. You may find that you will have to experiment with different brands of flour to help you make that perfect loaf. Storage is also very important, as all flours should be kept in an airtight container.

All purpose flour/plain flour

All purpose Flour is a blend of refined hard and soft wheat flours especially suitable for making cake. This type of flour should be used for recipes in the cake/quick bread section.

Strong white flour/bread flour

Bread flour is a high gluten/protein flour that has been treated with conditioners that give dough a greater suitability for kneading. Bread Flour typically has a higher gluten concentration than All purpose flour; however, depending on different milling practices, this may vary. Strong plain flour or bread flour are recommended for use with this breadmaker.

Whole wheat flour/wholemeal flour

Whole wheat flour/wholemeal flour is milled from the entire wheat kernel which contains the bran and germ and makes it heavier and richer in nutrients than white flour. Breads made with this flour are usually smaller and heavier than white loaves. To overcome this whole wheat flour/wholemeal flour can be mixed with Bread flour or strong plain flour to produce a high light textured bread.

Self-raising flour

Self-raising Flour contains unnecessary leavening ingredients that will interfere with bread and cake making. It is not recommended for use.

Bran

Bran (unprocessed) & Wheat Germ are the coarse outer portions of the wheat or rye grains separated from flour by sifting or bolting. They are often added in small quantities to bread for nutritional enrichment, heartiness and flavour. They are also used to enhance the texture of bread.

Oatmeal

Oatmeal comes from rolled or steel-cut oats. They are used primarily to enhance flavour and texture.

Other ingredients

Yeasts (active dry yeast)

Yeast through a fermentation process produces gas (carbon dioxide) necessary to make the bread rise. Yeast must be able to feed on sugar and flour carbohydrates in order to produce this gas. Fast action granular yeast is used in all recipes that call for yeast. There are basically three different types of yeast available, fresh, traditional dry active and fast action.

It is recommended that fast action yeast be used.

Fresh or compressed cake yeast is not recommended as they will produce poor results. Store yeast according to manufacturers instructions. Ensure your yeast is fresh by checking its expiration date. Once a package or can of yeast is opened it is important that the remaining contents be immediately resealed and refrigerated as soon as possible for future use. Often bread or dough, which fails to rise, is due to stale yeast being used.

The following test can be used to determine whether your yeast is stale and inactive:

- 1 Place half a cup of lukewarm water into a small bowl or cup.
- 2 Stir 1 tsp. of sugar into the water then sprinkle 2 tsp. of yeast over the surface.
- 3 Place bowl or cup in a warm area and allow to sit for 10 minutes undisturbed.
- 4 The mixture should foam and produce a strong yeast aroma. If this does not occur, discard mixture and start again with another packet of dried yeast.

Sugar

Sugar is important for the colour and flavour of breads. It is also food for the yeast as it is part of the fermentation process. Artificial sweeteners cannot be used as a substitute for sugar as the yeast will not react properly with them.

Salt

Salt is necessary to balance the flavour of breads and cakes, as well as for the crust colour that develops during baking. Salt also limits the growth of yeast so the amounts shown in the recipes should not be increased. For dietary reasons it may be reduced, however, your baking may suffer.

Liquids/milk

Liquids such as milk or a combination of powdered milk and water, can be used when making bread. Milk will improve flavour, provide a velvety texture and soften the crust, while water alone will produce a crispier crust. Some liquids call for juice (orange, apple, etc) to be added as a flavour enhancer. *Note: For most recipes we suggest the use of dry skimmed milk.*

Eggs

Eggs add richness and a velvety texture to bread doughs and cakes.

Sunflower oil

'Shortens' or tenderises the texture of yeast breads. Butter or margarine can be used as a substitute. If butter or margarine is used direct from the refrigerator it should be softened for easier blending during the mixing cycle.

Baking powder

Baking powder is a raising agent used in cakes. This type of raising agent does not require rising time before baking as the chemical reaction works when liquid ingredients are added.

Bicarbonate of soda

Bicarbonate of soda is another raising agent not to be confused or substituted for baking powder. It also does not require rising time before baking as the chemical reaction works during the baking process.

Vitamin C - Ascorbic acid

Ascorbic acid helps improve the volume of the loaf. Vitamin C powder or tablets should be used. You can also use the orange flavour vitamin C supplement tablet. These are usually marked in mg (milligrams) strength. If they are 200mg tablets, use 1/2 tablet for 100mg dose. The tablet must be crushed between 2 spoons to create a powder. If using powder refer to the packet instructions but a 1/4 of a teaspoon is usually recommended.

Measuring ingredients

The key and most important step when using your breadmaker is measuring your ingredients precisely and accurately. It is extremely important to measure each liquid and dry ingredient properly or it could result in a poor or unacceptable baking result. The ingredients must also be added into the baking pan in the order in which they are given in each recipe. Liquid and dry measurements are done somewhat differently and are as follows:

Liquid measurements

Use the cup provided. When reading amounts, the measuring cup must be placed on a horizontal flat surface and viewed at eye level (not on an angle). The liquid level line must be aligned to the mark of

measurement. A 'guesstimate' is not good enough as it could throw out the critical balance of the recipe.

Dry measurements

Dry measurements (especially flours) must be done using the measuring cup provided. The measuring cup is based on the American standard 8 fluid oz cup - British cup is 10 fluid oz. Dry measuring must be done by gently spooning ingredients into the measuring cup and then once filled, levelling off with a knife. Scooping or tapping a measuring cup will pack the ingredients and you will end up with more than is required. This extra amount could affect the balance of the recipe. Do not sift the flour, unless stated.

When measuring small amounts of dry or liquid ingredients (ie yeast, sugar, salt, powdered milk, honey, molasses) **the measuring spoon which is provided must be used.** Measurements must be level, not heaped as this small difference could throw out the critical balance of the recipe.

DO NOT USE NORMAL KITCHEN TEASPOONS OR TABLESPOONS.

Hints on measuring ingredients

- The cup is marked in various 'volume measurement' scales. The recipes in this book use the 'cup' volume which is based on the 'American cup of 8floz and is conveniently marked in 1/16 divisions.
- If you prefer to use weight (gms) as a measurement fill and weigh the required number of cups and record this conversion.

ie) 2 cups = xx gms

3 cups = xxx gms

You must use a good quality set of accurate scales, we prefer to use the 'cup' measure for consistency and accuracy.

A conversion table is provided page 18.

- There are 2 spoons provided to cover all combinations of quantities in the recipes.

Tablespoon tbsp, teaspoon, for 1/2 teaspoon measurements use the 1/4 tsp twice.

1tsp = 5 millilitres

1 tbsp = 3 tsp = 15 millilitres

Hint measure dry ingredients first with the tablespoon, then wet (oil) last.

Your breadmaker produces delicious baked goods with ease. This machine requires only that you carefully follow the recipe instructions. In basic cooking, normally 'a pinch of this and a dash of that' is fine, but not for breadmakers. Using an automatic breadmaker requires you accurately measure each ingredient for best results.

Ingredient temperatures

All ingredients, including the machine and pan, and especially liquids (water or milk), should be warmed to room temperature 21°C (70°F). If ingredients are too cold, below 10°C (50°F), they will not activate the yeast. Extremely hot liquids, above 40°C (104°F), may kill the yeast.

Creating your own yeast breads

With the breadmaker, even the most inexperienced baker can achieve the satisfying experience of baking a loaf of bread. All of the mystery and hard work is gone. Inside this talented machine with an electronic brain, the dough is mixed, kneaded, proofed and baked without you being present. The automatic breadmaker can also just prepare the dough, and when it's ready, you shape, allow to rise and bake in a conventional oven. The recipes on the following pages are 'tailored' for this breadmaker. Each recipe features ingredients that best compliment a particular loaf of bread, and

each was tested in our machines. It is extremely important not to exceed the amounts of flour specified in each of the recipes or else it could result in unsatisfactory baking performance. When creating your own yeast bread recipes or baking an old favourite, use the recipes in this cookbook as a guide for converting portions from your recipe to your breadmaker.

Special glazes for yeast breads

Give your just baked bread a professional finish. Select one of the following special glazes to enhance your bread.

Egg glaze

Beat 1 large egg and 1 tablespoon of water together, brush generously. Note: apply only to doughs before baking.

Melted butter crust

Brush melted butter over just baked bread for a softer, tender crust.

Milk glaze

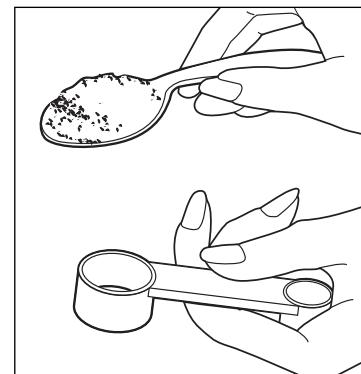
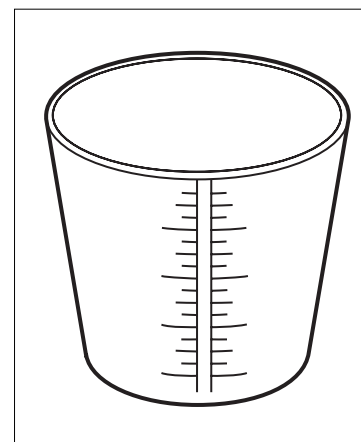
For a softer, shiny crust, brush just baked bread with milk or cream.

Sweet icing glaze

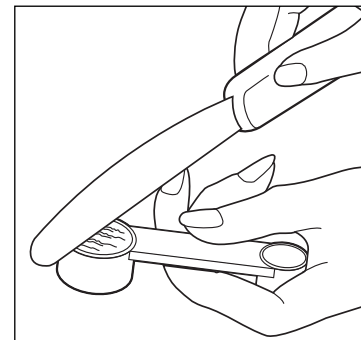
Mix 1 cup sifted icing sugar with 1 to 2 tablespoons of milk to make a glaze consistency and drizzle over raisin bread or sweet breads.

Poppy/Sesame/Caraway seed/Oatmeal

Sprinkle your choice of these seeds generously over just glazed bread.



GB



Other tips

- Place all recipe ingredients into the baking pan so that yeast is not touching any liquid.
- After completing the process of making dough in your breadmaker, typically when letting dough rise outside the breadmaker, allow 30 minutes or until dough doubles in size. Dough should be lightly greased and covered with grease proof paper and a dry towel. It should be placed in a warm area free from drafts.
- Humidity can cause problems, therefore humidity and high altitudes require adjustments. For high humidity, add an extra tablespoon of flour if consistency is not right. For high altitudes, decrease yeast amount by approximately 1/4 teaspoon, and decrease sugar and/or water or milk slightly.
- The DOUGH setting is great for mixing, kneading and proofing, allowing dough to rise. Use the automatic breadmaker to prepare this dough so all you need to do is shape and bake it according to your recipe.
- When recipes call for a 'lightly floured surface,' use about 1 to 2 tablespoons of flour on the surface. You may want to lightly flour your fingers or rolling pin for easy dough manipulation.
- When you let dough 'rest' and 'rise' according to a recipe, place it in a warm, draught-free area. If the dough does not double in size, it may not produce a tender product.
- If the dough you are rolling shrinks back, let it rest covered for a few minutes before rolling again.
- Dough may be wrapped in plastic and stored in a freezer for later use. Bring the dough to room temperature before using.
- After 5 minutes of kneading, open the lid and check the dough consistency. The dough should form a soft, smooth ball. If too dry, add liquid. If too wet, add flour (1/2 to 1 tablespoon at a time).
- When using honey, malt extract, golden syrup or treacle, coat the spoon or cup with oil first, this will prevent these ingredients from sticking to the spoon or cup.

Recipes

All of the following recipes use this same general method:

- 1 Measure ingredients into baking pan.
- 2 Use tepid water 21-28°C.
- 3 Insert baking pan securely into unit, close lid.
- 4 Select appropriate bread setting.
- 5 Push start button.
- 6 When bread is done, remove pan from unit using oven mitts.
- 7 Remove bread from baking pan, (and kneading blade from bread if necessary).
- 8 Allow to cool before slicing.

This method is modified by notes, if applicable, at the end of each recipe.

These recipes have been developed using Allinson flours and Easybake Allinson yeast.

1 Recipes for basic breads

Basic white bread

	1 lb*	1 1/2 lb	2 lb
Water	3/4 cup	1 1/8 cup	1 1/2 cups
Skimmed milk powder	2 tbsp	2 1/2 tbsp	4 tbsp
Sunflower oil	2 tbsp	2 1/2 tbsp	4 tbsp
Sugar	1 1/4 tbsp	2 1/4 tbsp	3 tbsp
Salt	1 tsp	1 1/4 tsp	2 tsp
Strong white bread flour	2 cups	3 cups	4 cups
Fast action yeast	1 tsp	1 1/4 tsp	1 1/4 tsp
Use setting	1 Basic	1 Basic	1 Basic

*Use 1 1/2 lb loaf size setting for 1 lb loaf

Softgrain bread

	1 1/2 lb	2 lb
Water	1 1/8 cup	1 1/2 cups
Skimmed milk powder	2 1/2 tbsp	4 tbsp
Sunflower oil	2 tbsp	2 1/2 tbsp
Sugar	2 1/4 tbsp	3 tbsp
Salt	1 1/4 tsp	2 tsp
Strong white softgrain bread flour	3 cups	4 cups
Fast action yeast	1 tsp	1 tsp
Use setting	1 Basic	1 Basic

Brown loaf

	1 lb*	1 1/2 lb	2 lb
Water	3/4 cup	1 cup	1 1/2 cups
Skimmed milk powder	1 1/2 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
Sunflower oil	1 1/2 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
Sugar	2 1/2 tbsp	2 1/2 tbsp	4 tbsp
Salt	1 tsp	1 1/4 tsp	2 tsp
Strong brown bread flour	2 cups	3 cups	4 cups
Fast action yeast	1 tsp	1 1/4 tsp	1 1/2 tsp
Use setting	1 Basic	1 Basic	1 Basic

*Use 1 1/2 lb loaf size setting for 1 lb loaf

Italian herb bread

	1 1/2 lb	2 lb
Water	1 1/8 cup	1 1/2 cup
Skimmed milk powder	2 1/2 tbsp	3 tbsp
Sunflower oil	2 1/2 tbsp	3 tbsp
Sugar	2 1/4 tbsp	2 1/2 tbsp
Salt	1 1/2 tsp	2 tsp
Strong white bread flour	3 cups	4 cups
Dried marjoram	1 1/2 tsp	2 tsp
Dried basil	1 1/2 tsp	2 tsp
Dried thyme	1 1/2 tsp	2 tsp
Fast action yeast	1 1/4 tsp	1 1/2 tsp
Use setting	1 Basic	1 Basic

Cheese & onion bread

	1 1/2 lb	2 lb
Water	1 cup	1 1/4 cup
Skimmed milk powder	2 tbsp	2 1/2 tbsp
Sugar	1 tbsp	2 tbsp
Salt	1/2 tsp	1 tsp
Onion granules	1 1/2 tbsp	2 tbsp
Mature grated cheddar cheese	1 cup	1 1/2 cups
Strong white bread flour	3 cups	4 cups
Fast action yeast	1 1/2 tsp	1 3/4 tsp
Use setting	1 Basic	1 Basic

Raisin bread

	1 1/2 lb	2 lb
Water	1 1/4 cup	1 1/2 cup
Skimmed milk powder	3 tbsp	4 tbsp
Sunflower oil	3 tbsp	4 tbsp
Sugar	1 tbsp	2 tbsp
Salt	1 1/2 tsp	2 tsp
Cinnamon	3/4 tsp	1 tsp
Strong white bread flour	3 cups	4 cups
Fast action yeast	1 tsp	1 1/4 tsp
Raisins*	5/8 cup	3/4 cup
Use setting	1 Basic	1 Basic

* Add the fruit when the beeper sounds.

Sun-dried tomato loaf

	1 1/2 lb	2 lb
Water	1 cup	1 1/3 cups
Skimmed milk powder	2 1/2 tbsp	3 tbsp
Sunflower oil	2 1/4 tbsp	3 tbsp
Sugar	2 1/4 tbsp	3 tbsp
Salt	1 1/4 tsp	1 1/2 tsp
Dried mixed herbs	1 1/2 tsp	2 tsp
Strong white bread flour	3 cups	4 cups
Fast action yeast	1 1/4 tsp	1 1/2 tsp
Sun-dried tomatoes	3/8 cup	1/2 cup
Use setting	1 Basic	1 Basic

2 Recipes for french bread

French bread

	1 lb*	1 1/2 lb	2 lb
Water	3/4 cup	1 cup	1 1/4 cup
Skimmed milk powder	1 1/2 tbsp	2 tbsp	2 1/2 tbsp
Sugar	3/4 tbsp	1 tbsp	1 1/4 tbsp
Salt	1 tsp	1 tsp	1 1/4 tsp
Sunflower oil	1 tbsp	1 tbsp	1 1/2 tbsp
Strong white bread flour	2 cups	3 cups	4 cups
Fast action yeast	1 tsp	1 tsp	1 1/4 tsp
Use setting	2 French	2 French	2 French

*Use 1 1/2 lb loaf size setting for 1 lb loaf

3 Recipes for wholewheat breads

Wholewheat bread

	1 lb*	1 1/2 lb	2 lb
Water	3/4 cup	1 1/8 cup	1 5/8 cup
Skimmed milk powder	1 tbsp	1 1/2 tbsp	3 tbsp
Sunflower oil	1 1/2 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
Brown sugar	3/4 tbsp	2 1/2 tbsp	2 1/2 tbsp
Salt	3/4 tsp	1 1/4 tsp	1 1/2 tsp
Strong wholemeal bread flour			
	2 cups	3 cups	4 cups
Fast action yeast	1/2 tsp	3/4 tsp	3/4 tsp
Vitamin C tablet (crushed)-			
	1x100mg	1x100mg	

Use setting 3 Wholewheat

*Use 1 1/2 lb loaf size setting for 1 lb loaf

Granary loaf

	1 1/2 lb	2 lb
Water	1 1/8 cup	1 5/8 cup
Skimmed milk powder	2 tbsp	3 tbsp
Sunflower oil	2 tbsp	3 tbsp
Soft brown sugar	2 1/2 tbsp	5 tbsp
Salt	1 1/4 tsp	2 tsp
Granary malted brown bread flour	3 cups	4 cups
Fast action yeast	3/4 tsp	3/4 tsp
*Vitamin C tablet	1 x 100mg	1 x 100mg
Use setting	3 Wholewheat	

*Optional: By adding a vitamin C tablet, the rise of the bread can be improved. Crush tablet between 2 teaspoons and add.

4 Recipes for cake and quick bread

Important

The cakes produced in this breadmaker will not rise to fill the pan completely, they will be approximately 55mm (2") tall. The standard cake is a Madeira type which is moist, rich and dense in texture. Adjustments to the recipe may be required for personal taste - less butter and sugar to reduce the richness, less water and/or eggs to reduce moisture.

Variations

Cherries - 1/2 cup cherries halved (wash thoroughly to remove the excess syrup) and allow them to drain and dry on absorbent paper;
 or mixed fruit - 1/2 cup or chocolate chips - 1/4 cup
 Add any of these variations into the breadpan last, on top of the other ingredients.



Maderia cake mix

Ingredients group 1

Butter (melted)	3/4 cup
Vanilla essence	1/4 tsp
Eggs (beaten)	3 medium
Lemon juice	2 tsp

Ingredients group 2

Plain flour	15/8 cup
Baking powder	2 tsp
Granulated sugar	1 cup
Use setting	4 Cake

Method

- 1 Mix group 1 together in a separate bowl.
- 2 Sieve group 2 together in a second bowl.
- 3 Combine groups 1 and 2 together until mixed.
- 4 Pour mixture into breadpan.

Mixed fruit cake

Ingredient group 1

Butter (melted)	3/4 cup
Vanilla essence	1/4 tsp
Eggs	3
Lemon juice	2 tsp
Dried mixed fruit	5/8 cup

Ingredient group 2

Plain flour	15/8 cups
Baking powder	2 tsp
Sugar	1 cup
Ground cinnamon	1/4 tsp
Ground nutmeg	1/4 tsp
Use setting	4 Cake

Method

Follow method given for madeira cake mix.

Banana and nut bread

Ingredients group 1

Butter (melted)	2 tbsp
Milk	1 tbsp
Mashed banana	1 cup
Egg	1
Walnuts (chopped)	1/2 cup
Lemon rind	1 tsp

Ingredients group 2

Plain flour	1 1/2 cup
Bicarbonate of soda	1/2 tsp
Baking powder	1/4 tsp
Sugar	1/2 cup
Salt	1/4 tsp
Use setting	4 Cake

Method

- 1 Mix group 1 together in a separate bowl.
- 2 Mix group 2 together in a second bowl.
- 3 Pour mixture into breadpan.

Porridge oats bread

Milk	1 cup
Eggs (beaten)	2
Sunflower oil	1/2 tsp
Golden syrup	2 tbsp
Porridge oats	1 cup
Sugar	1/4 cup
Salt	1 tsp
Plain flour	2 cups
Baking powder	1/2 tsp
Bicarbonate of soda	1/2 tsp
Use setting	4 Cake

5 Sweet**Mixed fruit loaf**

	1 lb*	1 1/2 lb	2 lb
Water	3/4 cup	1 1/8 cups	1 1/3 cups
Skimmed milk powder	2 tbsp	2 1/2 tbsp	3 tbsp
Sunflower oil	2 tbsp	2 1/2 tbsp	3 tbsp
Sugar	5 tbsp	1/4 cup	1/3 cup
Salt	1 tsp	1 1/4 tsp	1 1/2 tsp
Strong white bread flour	2 cups	3 cups	4 cups
Nutmeg	1/2 tsp	3/4 tsp	1 tsp
Fast action yeast	1 tsp	1 1/4 tsp	1 1/2 tsp
Dried mixed fruit †	1/4 cup	1/2 cup	2/3 cup
Use setting	5 Sweet	5 Sweet	5 Sweet

* Use 1 1/2 lb loaf size setting for 1 lb loaf
 † Add the fruit when the beeper sounds

Chocolate bread

	1 1/2 lb	2 lb
Water	1 cups	1 1/2 cups
Egg (beaten)	1 medium	1 medium
Skimmed milk powder	1 tbsp	1 1/2 tbsp
Sunflower oil	1 tbsp	1 1/2 tbsp
Sugar	1/2 cup	3/4 cup
Salt	1/2 tsp	1 tsp
Walnuts (chopped) *	1/4 cups	-
Strong white bread flour	2 1/8 cups	3 cups
Cocoa powder	1/2 cup	3/4 cup
Fast action yeast	1/2 tsp	1/2 tsp
Use setting	5 Sweet	5 Sweet

* Add the walnuts when the beeper sounds

6 Recipes for Fastbake I**Fastbake small white**

Water	270ml
Skimmed milk powder	2 tbsp
Salt	1 tsp
Sugar	4 tsp
Sunflower oil	2 tbsp
Strong white bread flour	3 cups
Fast action yeast	3 tsp
Use setting	6 Fastbake

7 Recipes for Fastbake II**Fastbake large white**

Water	360ml
Skimmed milk powder	3 tbsp
Salt	1 1/2 tsp
Sugar	5 tsp
Sunflower oil	3 tbsp
Strong white bread flour	4 cups
Fast action yeast	3 tsp
Use setting	7 Fastbake

8 Recipes for dough**White bread rolls**

Water	1 1/4 cups
Skimmed milk powder	1 tbsp
Butter melted	2 tbsp
Sugar	2 tbsp
Salt	1 1/2 tsp
Strong white bread flour	3 1/4 cups
Fast action yeast	1 1/2 tsp
Use setting	8 Dough

Method

- 1 Knead and shape the dough into 6 rolls.
- 2 Place on a greased baking tray.
- 3 Brush lightly with melted butter.
- 4 Cover for 20-25 minutes.
- 5 Allow to rise until they are double in size and glaze.
- 6 Bake for approx 15-20 minutes at 190°C.

Wholewheat bread rolls

Water	1 1/4 cups
Skimmed milk powder	2 tbsp
Butter (melted)	2 tbsp
Honey	2 tbsp
Brown sugar	1 tbsp
Salt	1 1/2 tsp
Strong wholewheat bread flour	3 1/4 cups
Fast action yeast	1 1/2 tsp
Use setting	8 Dough

Method

Follow method given for white rolls.

GB

Hot cross buns

Water	1 cup
Butter (melted)	1/4 cup
Sugar	1/4 cup
Egg (beaten)	1
Salt	1 tsp
Strong white bread flour	33/4 cups
Fast action yeast	2 tsp
Cinnamon	1 tsp
Nutmeg	1/4 tsp
Raisins	1 cup
Use setting	8 Dough

Method

- 1 Divide into 8-12 pieces. Shape and flatten slightly.
- 2 Glaze with egg and milk (but not the cross).
- 3 Cover and allow to rise for 30 minutes.
- 4 Bake in oven 375°F (190°C) for 16-18 minutes.
- 5 Glaze with egg and milk if required.

Pizza base

Water	1 cup
Butter (melted)	1 tbsp
Sugar	2 tbsp
Salt	1 tsp
Strong white bread flour	23/4 cups
Fast action yeast	1 tsp
Use setting	8 Dough

Method

- 1 Pre-heat oven.
- 2 Shape into a flat round shape. Place on a greased baking tray. Brush lightly with oil.
- 3 Cover for 15 minutes and allow to rise.
- 4 Add your desired topping.
- 5 Bake at approx 200°C until golden brown.

9 Recipes for jams

Marmalade

Juice from oranges	3 medium
Rind of oranges grated	2
Preserving sugar	1 cup
Water	1 tbsp
Pectin if needed	2 tsp
Use setting	9 Jam

Comments

- Warm the jars before filling.
- Use extra bake time if needed according to set of the marmalade and the size of the oranges.
- Remove the paddle with tongs before pouring the marmalade into the jars.
- Do not lift the lid during mixing.
- Seville oranges should be used for marmalade but are only available in January. If using other oranges pectin will be needed to firm up the marmalade.
- This recipe will fill approximately 1 medium (400g) jar.

Raspberry and apple jam

Raspberries, frozen, measured before defrosting	2 cups
Chopped baking apples (peeled and cored)	1 cup
Preserving sugar	1 cup
Lemon juice	3 tbsp
Use setting	9 Jam

Comments

- Warm the jars before filling.
- Use tongs to remove the paddle before pouring the jam into prepared jars.
- Do not open lid during mixing.

10 Speciality

Malt loaf

	1 1/2 lb	2 lb
Water	1 cup	1 1/4 cup
Salt	1 tsp	1 tsp
Sunflower oil	2 tbsp	3 tbsp
Black treacle	1 1/2 tbsp	2 1/2 tbsp
Malt extract	2 tbsp	3 tbsp
Plain flour	3 cups	4 cup
Fast action yeast	1 tsp	1 1/4 tsp
Sultanas*	1/2 cup	3/4 cup
Use setting	10 Speciality	10 Speciality

* Add the fruit when the beeper sounds

11 Recipes for sandwich breads

Sandwich loaf

	1 1/2 lb	2 lb
Water	11/16 cups	11/3 cups
Soft margarine or butter	1 1/2 tbsp	2 tbsp
Salt	1/2 tsp	1 tsp
Skimmed milk powder	1 1/2 tbsp	2 tbsp
Sugar	3 tbsp	3 1/2 tbsp
Strong white bread flour	3 cups	4 cups
Fast action yeast	3/4 tsp	1 tsp
Use setting	11 Sandwich	

Softgrain sandwich loaf

	1 1/2 lb	2 lb
Water	11/16 cups	11/3 cups
Butter (melted)	1 1/2 tbsp	2 tbsp
Salt	1/2 tsp	1 tsp
Skimmed milk powder	1 1/2 tbsp	2 tbsp
Sugar	3 tbsp	3 1/2 tbsp
Strong white softgrain bread flour	3 cups	4 cups
Fast action yeast	3/4 tsp	1 tsp
Use setting	11 Sandwich	

Gluten free recipes

Gluten free breads are yeast leavened breads, where Gluten a protein part of the wheat (also found in Oats, Barley and Rye) is removed.

People who cannot tolerate Gluten in their diet (known as Coeliacs) can obtain this flour on prescription. It is found in most high street chemists and health food stores, it is expensive!

Morphy Richards has developed these recipes using one particular brand 'Nutricia Glutafin' Gluten free **white flour mix and fibre mix**. Other brands have not been tested therefore Morphy Richards cannot list these brands.

Contact the Morphy Richards Helpline (0870 060 2609) for further recipes when available.

The bread is excellent on the day it is made, but with all Gluten free breads when one day old or more it will need 'refreshing'. 2 slices placed in a microwave for 10-15 seconds will usually do this. Any remaining fresh bread can be frozen for storage. To store Gluten free bread (or any bread) slice the bread, re-assemble the slices back together, wrap the assembled loaf in aluminium foil and place it in a plastic bag. Store in the freezer until required. The slices will 'snap' apart when required and quickly thaw, use the microwave if required.

Gluten free white bread

	2lb
Water	15/8 cups
Skimmed milk powder	4 tbsp
Granulated sugar	3 tbsp
Salt	2 tsp
Sunflower oil	4 tbsp
Nutricia glutafin gluten free fibre mix	1 packet
Dry yeast (supplied with flour)	3/4 tsp
Use setting	1 basic

The loaf is nearly 2lb in weight.

Madeira gluten free cake

Ingredients group

Butter (melted)	3/4 cup
Vanilla essence	1/2 tsp
Eggs (beaten)	3 medium
Lemon juice	2 tsp
Water	1/4 cup

Ingredients group 2

Nutricia glutafin gluten free (white mix)	15/8 cup
Baking powder	2 tsp
Caster sugar	1/2 cup
Use setting	4 Cake

Method

- 1 Mix group 1 together in a separate bowl.
- 2 Sieve group 2 together in a second bowl.
- 3 Combine groups 1 and 2 together until mixed.
- 4 Pour mixture into breadpan.

Bread mixes

Use the 'basic white setting'

Follow the information for bread mixes on the bread mix packet.

There are two types of bread mixes currently available.

1 Just add water

These mixes are complete and they have all the necessary ingredients provided, even the yeast. You only add water.

IMPORTANT: Follow the packet instructions as some mixes contain more than the normal amount of yeast, which could over rise in the pan. Use 3 cups of mix maximum.

These mixes are more prone to over rising and collapsing when the weather is hot and humid. Since these mixes are complete we cannot advise how to adjust, as with our own recipes. Bake in the coolest part of the day, use water between 21°- 28°C.

2 Just add flour and water

These mixes have the necessary ingredients in separate sachets. Just add water and flour. Remember strong white bread flour is required. A packet of this mix will produce a 500g loaf just over 1 lb.

Conversion chart

Liquids, flour and others

We recommend that you use the cup provided for all recipes for consistency between brands and types of flour.

The cup provided is based on the American cup measurement of 8 Floz.

For people who prefer to use their own measuring utensils, alternative measurements are in millilitres (ml) and cubic centimetres (cc) for liquid measurement and grams (gm) for weight of flour, sugar and fruit.

Note: A good quality set of accurate kitchen scales with divisions and accuracy to 2 grams are required.

A measuring jug with divisions of 2 ml is required.

The tablespoon and teaspoon provided are required to measure the smaller quantities. A set of british standard spoons with 'scrape' level tops can be used.

DO NOT USE A KITCHEN TABLESPOON OR TEASPOON these are inaccurate.

Water and liquids Cup	ml
1/16	15
1/8	30
1/4	60
1/2	120
3/4	180
1	240
1 1/8	270
1 1/4	300
1 5/16	315
1 1/2	360
1 5/8	390
1 15/16	465
2	480

Cup	Flour types Weight in grams (gr)			
	White Plain Softgrain	Brown	Granary	Whole-meal
1/8	18	20	19	17
1/4	36	39	38	33
1/2	72	78	75	66
3/4	108	117	113	99
1	144g	156g	150g	132g
1 1/8	162	176	169	149
1 1/4	180	195	188	165
1 1/2	216	234	225	198
2	288	312	300	264

Others	1/4 cup	1/2 cup	3/4 cup	1 cup	2 cup
Dried fruit	41	82	123	164g	328
Butter	50	100	150	200g	400
Preserving or castor sugar	55	110	165	220g	440
Granulated sugar	57	113	169	226g	452
Chopped fresh apple 1/2 cube	31	62	93	124g	248
Frozen raspberries or fresh plums	25	50	75	100g	200

Baking cycle times

Operation sequence and times

Program no.	Bread type and size	Knead 1	Rise 1	Knead 2 <i>Ten beeps indicate ingredients can be added •</i>	Rise 2	Rise 3	Bake	Total time	Keep warm	
		<i>Times in minutes</i>							<i>Hours: minutes</i>	
1	Basic, <i>small</i>	9	20	14 •	25	45	60	2:53	60	
	Basic, <i>large</i>	10	20	15 •	25	45	65	3:00	60	
2	French, <i>small</i>	16	40	19 •	30	50	65	3:40	60	
	French, <i>large</i>	18	40	22 •	30	50	70	3:50	60	
3	Whole wheat, <i>small</i>	9	25	18 •	35	70	55	3:32	60	
	Whole wheat, <i>large</i>	10	25	20 •	35	70	60	3:40	60	
4	Cake	7	5	8			80	1:40	60	
5	Sweet, <i>small</i>	10	5	20 •	30	55	50	2:50	60	
	Sweet, <i>large</i>	10	5	20 •	30	55	55	2:55	60	
6	Fastbake, <i>small</i>	11				17	42	1:10	60	
7	Fastbake, <i>large</i>	12				20	43	1:15	60	
8	Dough	20			30	40		1:30		
9	Jam		15†	45† mixing			20	1:20	20	
10	Speciality	10	5	20	30	35	70	2:50	60	
11	Sandwich, <i>small</i>	15	40	5 •	25	40	50	2:55	60	
	Sandwich, <i>large</i>	15	40	5 •	25	40	55	3:00	60	
12	Bake						60	1:00	60	



Motor cycles on and off, progressing to continuous

Heating may cycle on and off to reach 25°C*

Motor cycles on and off then runs continuously, heating may also cycle on and off to reach 30°C*

Heating may cycle on and off to reach 32°C, then punches*

Heating may cycle on and off to reach 38°C*

Heating cycles on and off to reach 121°C

The delay timer is available on all programs except 6 and 7 Fastbake. Maximum delay is 13 hours

• A Fruit and Nut beep signals when extra ingredients can be added so they don't get chopped by the kneading blade.

** The heating is switched on only if the room temperature is lower than the indicated temperature (depending on program)*

† The heating is switched on and off only if the temperature is lower than 121°C

• At the end of rise 2 the kneading blade will reverse direction to allow the blade to drop down.

Need help?

Questions about general performance and operation

Question 1

What should I do if the kneading blade comes out with the bread?

Remove it with a pair of plastic tongs before slicing the bread. Since the blade can be disconnected from the pan, it is not a malfunction if it comes out in your bread.

Question 2

Why does my bread sometimes have some flour on the side crust?

In some cases, the flour mix may remain on the corners of the baking pan. When this happens, it usually can be eaten or simply trim off that portion of the outer crust with a sharp knife.

Question 3

Why isn't the dough mixing? I can hear the motor running.

The Kneading Blade or baking pan may not be inserted properly. Make sure the pan is facing the right way and that it has 'clicked' and seated into the bottom of the breadmaker.

Question 4

How long does it take to make bread?

Timings for each setting are outlined earlier.

Question 5

Why can't I use the timer when baking with fresh milk?

The milk will spoil if left sitting in the machine too long. Fresh ingredients such as eggs and milk should never be used with the delayed timer feature.

Question 6

Why do I have to add the ingredients in a certain order?

This allows the breadmaker to mix the ingredients in the most efficient manner possible. It also serves to keep the yeast from combining with the liquid before the dough is started to mix, which is essential on the time delay.

Question 7

When setting the timer for morning, why does the machine make sounds late at night?

The machine must start operation when the time delay reaches the start time of the program so that the bread will be ready. These sounds are made by the motor when kneading the dough. It is a normal operation, not a malfunction.

Question 8

The kneading blade is stuck in the bread pan. After baking how do I get it out?

The kneading blade may 'stick' in place after baking. Running warm or hot water over the blade should loosen it enough to be removed. If still stuck, soak in hot water for about 30 minutes.

Question 9

Can I wash the baking pan in the dishwasher?

No. The baking pan and kneading blade must be washed by hand.

Question 10

What will happen if I leave the finished bread in the baking pan?

Whilst still in the breadmaker for the first hour after baking is complete the bread 'keeps warm' to prevent it becoming 'soggy'.

Leaving the bread in the breadmaker after the keep warm period may result in a 'soggy' loaf of bread as excess steam (moisture) would not be able to escape. Remove and allow to cool on a wire rack after baking to prevent this.

Question 11

Why did the dough only partially mix? Why didn't it mix completely?

The dough may be too heavy or dry. Also, the kneading blade or baking pan may not be inserted properly. Ingredients may have been added in the wrong order.

Question 12

Why didn't the bread rise?

The yeast could be bad, past it's sell by date or possibly no yeast was added at all. Also, if the mixing was not complete, rising problems could develop.

Question 13

Why can't the delayed finish be set for more than 13 hours? What is the minimum time a cycle may be delayed?

The maximum length of delay is 13 hours including the total cycle time. For example, Setting 1 (basic small) has a cycle time of 3:20. This start is delayed by a maximum of 9:40. The minimum length of delay for each setting is 10 minutes. The delay clock increases and decreases in increments of 10 minutes.

Questions about ingredients and recipes

Question 14

How do I know when to add raisins, nuts, etc. to the bread?

There is a beeper tone to signal that you may add raisins, nuts, etc. during the second kneading cycle. Note: See 'Baking cycle times' chart for 'Add nuts & raisins' time.

In some cases, ingredients can be broken up during the initial kneading cycle. Each recipe indicates the best time to add fruit and nuts to the dough.

Question 15

How come my bread comes out too moist? What can I do?

Humidity may affect the dough. Add an extra tablespoon of flour. Also, high altitude may have the same effect. Decrease the amount of yeast by 1/4 teaspoon and decrease the sugar and/or water/milk slightly.

Question 16

Why do I get air bubbles at the top of the bread?

This can be caused by using too much yeast. Decrease the yeast by 1/4 tsp.

Question 17

Why does my bread rise and then collapse or crater?

The bread may be rising too much. To reduce the rate of rising, reduce the amount of yeast and/or increase the amount of salt.

Question 18

Can I use my favourite bread recipes (traditional yeast bread) in my bread machine?

Yes, but you will need to experiment to get the right proportion of ingredients. Become familiar with the unit and make several loaves of bread before you begin experimenting. Never exceed a total amount of 5 cups dry ingredients (that includes the total amount of flour, oats, oatmeal, bran). Use the recipes in this book to help determine the ratio of dry ingredients to liquid and amounts of yeast, sugar, salt, and oil/butter/margarine to use. We advise creating your own bread recipes using the basic mode, then progress to the others, using the Baking cycle times chart as a guide.

Question 19

Is it important for ingredients to be at room temperature before adding them to the baking pan?

Yes, even when the delay timer is being used. (Water must be between 21°C and 28°C).

Question 20

Why do the loaves vary in height and weight? The whole wheat/wholewheat breads are always shorter. Am I doing something wrong?

No, it is normal for Whole Wheat and Wholemeal breads to be shorter and denser than Basic or French breads. Whole Wheat and Wholemeal flour are heavier than white bread flour, therefore they don't rise as much during the bread making process. This is also true for bread containing fruit, nuts, oats and bran.

Question 21

Can I pre-mix the yeast with water?

No, the yeast must be kept dry and put into the baking pan last, above the flour. This is especially important when the delay timer is being used.

Question 22

Why is there a large hole in the base of the bread?

This hole has been created by the kneading blade. Sometimes this hole is larger than normal. This is because the dough has rested to the side of the blade after the second kneading cycle - normal with bread makers. You could position the dough evenly in the base of the pan.

GB

Troubleshooting

Possible cause

Solution

Bread sinks in the centre

Too much liquid or liquid too warm	Measure ingredients accurately. Use liquids at temperatures between 21°C and 28°C
Salt was not added, causing bread to over rise and collapse	Measure ingredients accurately
Too much yeast was added	Measure ingredients accurately, if problem persists, reduce yeast by 1/4 teaspoon
High humidity and hot ambient temperatures can cause bread to over rise and collapse	Bake during the coolest part of the day, Try reducing the yeast by 1/4 teaspoon or use liquids direct from the refrigerator. Do not use the timer function
High altitudes can cause the bread to over rise and then collapse during baking	Try reducing the yeast by 1/4 teaspoon
Lid is open during baking	Do not open the lid during baking

Bread did not rise enough

Not enough yeast was added	Measure ingredients accurately
Yeast is outdated or inactive	Never use outdated yeast. Store in a cool, dark place
Too little sugar was added	Measure ingredients accurately
Too much salt was added, reducing the action of the yeast	Measure ingredients accurately
Water was too hot and killed the yeast	Use liquids at temperatures between 21°C and 28°C
Yeast has been activated before program has started	Take care that yeast does not come in contact with liquid before program has started

Bread rises too much

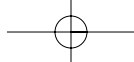
High humidity and hot ambient temperatures can cause bread to over rise	Bake during the coolest part of the day. Try reducing the yeast by 1/4 teaspoon or use liquids directly from the refrigerator. Do not use the Timer function
Too much yeast	Measure ingredients accurately
Too much liquid	Measure ingredients accurately
Hot liquids accelerated the yeast action	Use liquids at temperatures between 21°C and 28°C
Too much flour or not enough salt	Measure ingredients accurately

Bread dry with dense texture

Not enough liquid added	Measure ingredients accurately
Flour may be passed use by date, or be dry causing wet/dry imbalance	Try increasing liquid by 1 tablespoon at a time

Bread under baked with soggy centre

Too much liquid from fresh or canned fruit	Always drain liquids well as specified in the recipe. Water may have to be reduced slightly
Large amounts of rich ingredients like nuts, butter, dried fruits, syrups and grains will make dough heavy. This will slow down the rising and prevent the bread from baking through	Measure ingredients accurately. Never exceed the stated amounts in the recipe



Bread over browned

Too much sugar Measure ingredients accurately

Crust colour set too high Set crust colour to light

Bread has large holes in texture

Water was too hot and killed the yeast Use liquids at temperatures between 21°C and 28°C

Too much liquid Measure ingredients accurately

Too much yeast Measure ingredients accurately

High humidity and hot ambient temperatures and increase yeast activity Bake during the coolest part of the day. Try reducing the yeast by 1/4 teaspoon or use liquids direct from the refrigerator. Do not use the Timer function

Water was too hot and killed the yeast Use liquids at temperatures between 21°C and 28°C

GB

Bread surface is sticky

Bread was left in the machine too long and condensation collected on the baking pan Whenever possible, remove bread from the baking pan and cool on a wire rack before keep warm period ends

The wet/dry balance of the ingredients may be incorrect Measure ingredients accurately

H:HH message on display

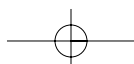
Temperature in breadmaker is too high Press the Stop button. Remove the baking pan, leave lid open and allow to cool. When cool, put the baking pan back in, set program and start the program again.

E:EE message on display

The temperature sensor is disconnected Refer to Morphy Richards helpline.

Difficult to remove from the pan

The bread is sticking to the pan The surface of the pan needs to be oiled before everyday use. Wash the pan in hot soapy water and thoroughly dry. Liberally coat the inner surface of the pan with oil, butter or margarine. Follow the guide on page 8, 'Using your breadmaker'. When the bread pan is removed from the machine after the baking program allow the bread to cool in the pan for 15 minutes before turning out onto a rack. Only slice the bread when fully cooled after 20-40 minutes.



TWO-YEAR GUARANTEE

- **It is important to retain the retailers receipt as proof of purchase.** Staple your receipt to this back cover for future reference. Please quote the following information if the product develops a fault. These numbers can be found on the base of the product.

Model no. Serial no.

All Morphy Richards Products are individually tested before leaving the factory. In the unlikely event of any appliance proving to be faulty within 28 days of purchase it should be returned to the place of purchase for it to be replaced.

If the fault develops after 28 days and within 24 months of original purchase, you should contact the helpline number quoting model number and serial number on the product, or write to Morphy Richards at the address shown. You will be asked to return the product (in secure, adequate packaging) along with a copy of proof of purchase. Subject to the exclusions set out below (1-5), the faulty appliance will then be repaired or replaced and dispatched usually within seven working days of receipt.

If for any reason this item is replaced during the two-year guarantee period, the guarantee on the new item will be calculated from original purchase date. Therefore it is vital to retain your original receipt or invoice to indicate the date of initial purchase.

To qualify for the two-year guarantee the appliance must have been used according to the manufacturers instructions. For example kettles should have been regularly descaled.

Morphy Richards shall not be liable to replace or repair the goods under the terms of the Guarantee where:

- 1 The fault has been caused or is attributable to accidental use, mis-use, negligent use or used contrary to the manufacturers recommendations or where the fault has been caused by power surges or damage caused in transit.
- 2 The appliance has been used on a voltage supply other than that stamped on the products.
- 3 Repairs have been attempted by persons other than our service staff (or authorised dealer).
- 4 Where the appliance has been used for hire purposes or non-domestic use.
- 5 Morphy Richards are not liable to carry out any type of servicing work, under the guarantee.

This guarantee does not confer any rights other than those expressly set out above and does not cover any claims for consequential loss or damage. This guarantee is offered as an additional benefit and does not affect your statutory rights as a consumer.

HELPLINE

If you have any difficulty with your appliance, do not hesitate to call us. We're more likely able to help than the store from where you bought it.

Please have the following information ready to enable our staff to deal with your query quickly:

- Name of the product;
- Model number as shown on the underside of the appliance.

F

Pour utiliser au mieux votre nouvelle machine à pain...

La mesure précise des ingrédients est essentielle

Vous devez absolument mesurer soigneusement les quantités d'ingrédients. En effet, une petite variation dans les quantités peut changer la qualité du pain.

Teneur en levure

Si le pain lève trop puis retombe, vérifiez si vous avez mesuré les ingrédients correctement. Si le problème persiste, réduisez la quantité de levure d'un quart de cuillère à café

Sommaire

Manuel

Consignes de sécurité importantes	26
Introduction	26
Avant la première utilisation	27
Alimentation électrique	27
A propos de cette machine à pain	27
A propos des recettes	27
Pièces	28
Boutons, affichage et fonctions du panneau de commande	29
Description des programmes	30
Utilisation de votre machine à pain	30
Utilisation du programmateur	31
Bip sonore	31
Interruption de courant	31
Couper et stocker le pain	31
Couteau	31
Entretien et nettoyage	31
Stockage de l'appareil	32
Connaissance des ingrédients	32
Mesurer les ingrédients	33
Température des ingrédients	34
Créer vos propres pains à la levure	34
Finitions spéciales pour pains à la levure	34
Autres astuces	34

Recettes

Pains de base

Basic white bread (pain blanc de base)	36
Softgrain bread (pain aux céréales)	36
Brown loaf (pain complet)	36
Italian herb bread (pain italien aux herbes)	36
Cheese & onion bread (pain au fromage et oignon)	36
Raisin bread (pain aux raisins secs)	37
Sun-dried tomato loaf (pain aux tomates séchées)	37
French bread (baguette)	37

Pains complets

Wholewheat bread (pain complet)	37
Granary loaf (pain aux céréales)	37

Réglage pour gâteaux

Madeira cake mix (pâte à cake léger)	38
Mixed fruit loaf (cake)	38
Banana and nut bread (pain banane et graines)	38
Porridge oats bread (pain aux flocons d'avoine)	38

Sweet

Mixed fruit loaf (pain sucré aux fruits secs)	39
Chocolate bread (pain au chocolat)	39

Fastbake I

Fastbake small white (petit pain blanc Fastbake)	39
--	----

Fastbake II

Fastbake large white (gros pain blanc Fastbake)	39
---	----

Recettes de pâte

White bread rolls (petits pains blancs)	39
Wholewheat bread rolls (petits pains complets)	39
Hot cross buns (petits pains épicés)	40
Pizza base (pâte à pizza)	40

Confitures

Marmalade (marmelade)	40
Raspberry and apple (framboise et pomme)	40

Spécialités

Malt loaf (pain au malt)	40
Pain de mie	
Sandwich loaf (pain pour sandwiches)	41
Softgrain sandwich loaf (pain aux céréales pour sandwiches)	41
Recettes sans gluten	
Gluten free loaf (pain sans gluten)	41
Gluten free madeira cake (cake léger sans gluten)	41
Mélanges pour pain	42

Complément d'informations

Tableau de conversion	42
Temps de cuisson	43
Besoin d'aide ? (questions et réponses)	44
Dépannage	46
Garantie de deux ans	48

GB

F

Consignes de sécurité importantes

Lorsque vous utilisez tout appareil électrique, vous devez respecter des règles de sécurité de bon sens.

Tout appareil électrique peut provoquer des blessures. Il risque également de provoquer des dégâts matériels. Ces dangers sont indiqués dans le texte par les deux conventions suivantes :

DANGER : Danger de blessure

ATTENTION : Risque pour l'appareil

Nous vous donnons également les conseils de sécurité essentiels suivants.

Position

- Positionnez toujours votre appareil loin du bord du plan de travail.
- Utilisez l'appareil sur une surface solide et plate.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur ou à proximité d'une source d'eau

Cordon d'alimentation secteur

- Positionnez l'appareil de manière à ce que le cordon d'alimentation secteur puisse atteindre une prise électrique sans forcer sur les connexions.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation dépasser du bord d'un plan de travail, à un endroit où un enfant pourrait l'atteindre.
- Ne laissez jamais le cordon traverser un espace accessible, par exemple entre une prise murale basse et une table.
- Ne le laissez pas passer au-dessus d'une cuisinière, d'un grille-pain ou d'une autre surface chaude qui pourrait endommager le câble.

Votre sécurité

- **DANGER : Ne touchez jamais les surfaces chaudes. Utilisez des maniques lorsque vous enlevez le moule à pain chaud. Ne couvrez jamais les grilles d'aération.**
- **DANGER : Évitez de toucher les pièces mobiles.**
- **DANGER : Pour vous protéger des chocs électriques, ne plongez pas le cordon d'alimentation ou les fiches électriques dans l'eau ou dans d'autres liquides.**
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil dont le contenu est chaud.
- N'utilisez pas votre machine à pain pour stocker des aliments, et n'y insérez aucun ustensile, car cela pourrait créer un risque d'incendie ou de choc électrique.
- N'utilisez pas l'appareil lorsque vos mains sont mouillées ou humides.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont surveillées ou si elles ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

Les enfants

- N'autorisez jamais un enfant à utiliser cet appareil. Les enfants sont vulnérables dans la cuisine, surtout lorsqu'ils ne sont pas surveillés, lorsque des appareils sont utilisés ou lorsque des aliments sont préparés.

- Apprenez aux enfants à reconnaître les dangers de la cuisine, expliquez-leur les risques qu'ils courent lorsqu'ils s'étirent pour prendre quelque chose sur une surface qu'ils ne voient pas correctement.
- Les jeunes enfants doivent être supervisés pour les empêcher de jouer avec l'appareil

Autres consignes de sécurité

- Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, ne l'utilisez pas. Le cordon d'alimentation doit être remplacé par Morphy Richards Ltd ou par un de ses agents, car des outils spéciaux sont nécessaires. Appelez le service après-vente Morphy Richards pour demander conseil.
- Si vous utilisez des accessoires non recommandés par le fabricant, vous risquez d'endommager votre machine à pain.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près de sources de chaleur comme les fours ou brûleurs gaz ou électriques.
- Pour éviter d'endommager l'appareil, ne posez pas le moule ou un autre objet sur son couvercle.
- N'utilisez pas de tampons à récuser pour nettoyer l'appareil. Le moule, la palette de pétrissage, la tasse et les cuillères de mesure ne passent pas au lave-vaisselle.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation éloignés de la chaleur, des rayons du soleil, de l'humidité, des arêtes vives et autres risques.
- Le moule doit être en place avant de mettre l'appareil en marche.
- Débranchez toujours l'appareil du secteur lorsqu'il n'est pas utilisé, lorsque vous montez des accessoires et lorsque vous nettoyez l'appareil, ou encore en cas de problème d'alimentation électrique. Tirez toujours sur la fiche, et non sur le cordon.

Introduction

L'odeur du pain maison en train de cuire est irrésistible. Du pain frais tout juste sorti du four, tartiné de beurre fondant, est une expérience mémorable. La machine à pain automatique Morphy Richards peut créer cette expérience tous les matins.

En plus, vous aurez très peu d'efforts à fournir, car la machine à pain est un appareil sophistiqué équipé d'une mémoire qui fait tout le travail pour vous.

C'est vraiment très simple.

- 1 Mettez les ingrédients dans l'appareil.
- 2 Sélectionnez le programme à partir des différents menus et appuyez sur "Start".
- 3 Vous n'avez plus qu'à attendre que votre pain soit cuit.

Mais ne vous contentez pas de faire du pain dans ce formidable appareil. En plus de toutes sortes de pains spéciaux, notamment du pain complet, vous pouvez aussi préparer des pâtes pour petits pains, pour pizza, et des pâtes à cake, et même réaliser de savoureuses confitures. Tout est facile, et tout est bon... parce que c'est vous qui l'avez fait.

Avant la première utilisation

Avant d'utiliser votre machine à pain pour la première fois, prenez quelques minutes pour lire ce manuel et pour trouver un endroit qui vous permettra de le consulter facilement. Respectez tout particulièrement les consignes de sécurité.

- 1 Déballer soigneusement l'appareil et enlever tous les emballages.
- 2 Enlever la poussière qui aurait pu s'accumuler pendant l'emballage.
- 3 Essuyez le moule, la palette de pétrissage et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon propre et humide. Le moule est recouvert d'un revêtement anti-adhésif. N'utilisez jamais de tampons à récurer ou de détergent abrasif sur la machine à pain.
- 4 Lors de la première utilisation, graissez le moule avec de l'huile, du beurre ou de la margarine et faites-le chauffer à vide pendant environ 10 minutes (sélectionnez le programme Extrabake).
- 5 Nettoyez-le encore une fois.
- 6 Montez la palette de pétrissage sur l'axe du moule.

Lors de la fabrication de l'appareil, il est nécessaire de graisser légèrement certaines pièces. L'appareil émettra donc peut-être un peu de vapeur lors de sa première utilisation. Ceci est parfaitement normal.

Alimentation électrique

Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond à l'alimentation électrique de votre domicile, qui doit être en courant alternatif (CA).

Si les prises de courant de votre domicile ne sont pas adaptées pour la fiche livrée avec cet appareil, la fiche doit être retirée et remplacée par une fiche appropriée.

DANGER : Si vous coupez le cordon d'alimentation pour enlever la fiche, vous devez jeter cette dernière. En effet, une fiche électrique avec un cordon d'alimentation mis à nu est dangereuse si elle est branchée sur une prise électrique sous tension.

DANGER : Cet appareil doit être mis à la terre. Si votre prise contient un fusible et si ce fusible 13 ampères doit être remplacé, vous devez utiliser un fusible BS1362 de 13 ampères.

A propos de cette machine à pain

- L'appareil a deux réglages permettant de préparer un pain de 680 g ou un pain de 907 g (poids approximatif, en fonction de la recette).
- Un bip sonore pour les fruits et les noix vous signale lorsque vous pouvez ajouter des ingrédients supplémentaires de façon à ce qu'ils ne soient pas hachés par la palette de pétrissage.
- Pour certaines recettes, le réglage 680 g peut être utilisé pour réaliser un pain de 453 g.

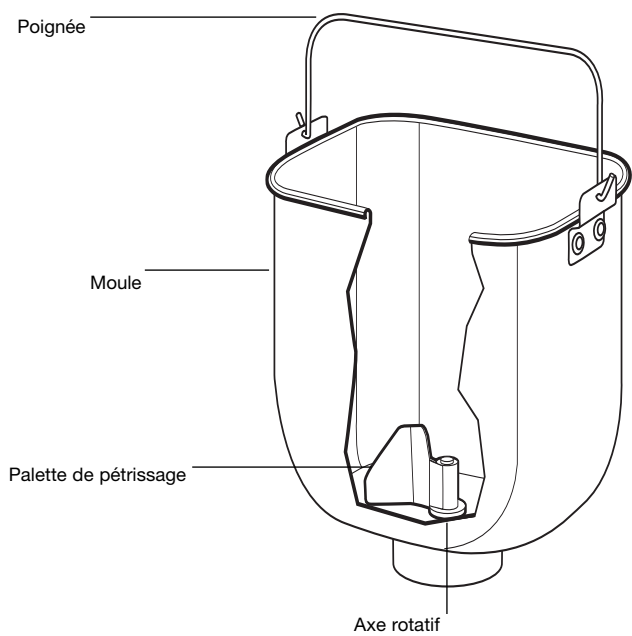
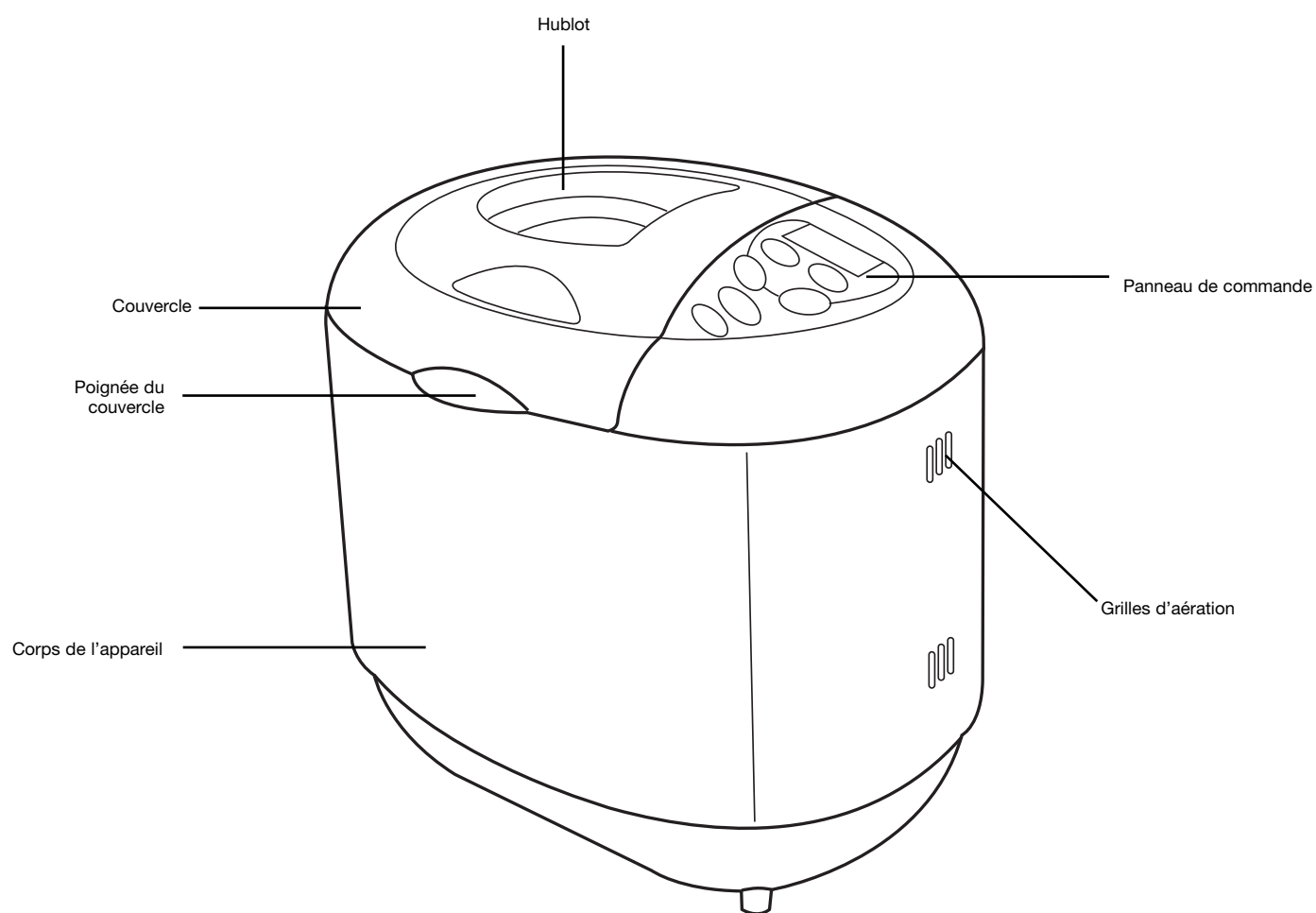
A propos des recettes

Les recettes de ce manuel ont été testées en détail pour être sûres qu'elles donnent les meilleurs résultats possibles. Des recettes ont été créées par des spécialistes spécifiquement pour cet appareil et ne donneront peut-être pas de bons résultats dans des appareils similaires.

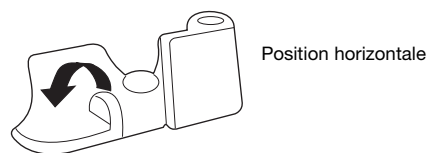
- Ajoutez toujours les ingrédients dans l'ordre de leur apparition dans la recette.
- **Il est crucial de mesurer les ingrédients avec précision. N'utilisez pas de quantités plus importantes.**

F

Pièces



La lame a deux positions



Boutons, affichage et fonctions du panneau de commande

Fenêtre d'affichage

Indique le niveau de brunissage sélectionné

Indique le poids sélectionné

Indique le numéro du programme

Indique le temps restant (3:20 par exemple signifie 3 heures et 20 minutes ; 0:20 signifie 20 minutes)

Indique une alerte de température - voir "Dépannage"

Boutons "Timer delay"
Servent à retarder le début de la préparation du pain (tous les programmes sauf Fastbake)



Bouton "Colour"

Permet de choisir la couleur de la croûte: light (claire), medium (moyenne) ou dark (foncée) (uniquement pour certains programmes)

Bouton "Menu"

Permet de choisir le programme de préparation du pain dans la liste, de 1 à 12

Bouton "Loaf size"

Permet de choisir un pain de 680 g ou de 907 g (uniquement pour certains programmes)

Start

Appuyez sur ce bouton pendant 1 seconde environ, un bip sonore retentit et les deux points (:) clignotent, puis le programme démarre

Stop

Appuyez sur ce bouton pendant 2 secondes environ pour arrêter l'appareil, un bip sonore retentit pour confirmer

Description des programmes

- 1 Basic white** (3:00 et 2:53)
Pour le pain blanc et complet. Permet aussi de préparer des pains aromatisés, avec des herbes et des raisins secs.
- 2 French** (3:50 et 3:40)
Pour cuire du pain à pâte légère, comme le pain français, qui a une croûte plus croustillante et une texture légère.
- 3 Wholewheat** (3:40 et 3:32)
Pour préparer du pain contenant une quantité importante de grains de blé entiers. Ce programme comporte un préchauffage plus long pour que les grains de blé puissent absorber l'eau et gonfler. Nous ne recommandons pas d'utiliser le programmeur pour ce programme, car les résultats ne seraient pas de bonne qualité. Le pain complet produit généralement une épaisse croûte croustillante.
- 4 Cake** (1:40)
Ce programme mélange les ingrédients puis les cuit pendant une durée définie. Vous devez mélanger deux groupes d'ingrédients dans des saladiers avant de les verser dans l'appareil (voir les recettes des gâteaux).
- 5 Sweet** (2:55 et 2:50)
Pour préparer des pains à pâte sucrée, avec une croûte plus croustillante qu'avec le programme de base. La croûte plus croustillante vient du sucre qui "brûle".
- 6 Fastbake I** (1:10)
Pour préparer un pain blanc de 680 g en moins de temps. Les pains préparés avec ce programme sont parfois plus petits et plus moelleux.
- 7 Fastbake II** (1:15)
Pour préparer un pain blanc de 907 g en moins de temps. Les pains préparés avec ce programme sont parfois plus petits et plus moelleux.
- 8 Dough** (1:30)
Ce programme prépare seulement la pâte et ne cuit pas le pain. Enlevez la pâte et faites-en des petits pains, des pizzas etc. Vous pouvez préparer n'importe quelle pâte avec ce programme. Le poids des ingrédients combinés ne doit pas dépasser 1kg.
- 9 Jam** (1:20)
Utilisez ce programme pour préparer de la confiture et de la marmelade d'oranges amères. N'augmentez pas la quantité et ne laissez pas la confiture déborder du moule et pénétrer dans le compartiment de cuisson. Si cela se produit, arrêtez immédiatement l'appareil. Enlevez soigneusement le moule, laissez un peu refroidir l'appareil et nettoyez-le entièrement.
- 10 Speciality** (2:50)
Pour des types de pain qui doivent être préparés plus rapidement. Le pain préparé avec ce programme est généralement plus petit et plus dense.
- 11 Sandwich** (3:00 et 2:55)
Ce programme permet de cuire un pain à la texture légère, avec une croûte plus moelleuse mais plus épaisse.
- 12 Extra bake** (0:10)
Ce programme est une cuisson seule. Vous pouvez l'utiliser pour allonger la durée de cuisson avec certains programmes. Il est particulièrement utile pour faire 'prendre' les confitures et la marmelade. La durée par défaut est de 10 minutes (0:10) minimum, et vous pouvez ajouter des tranches de 1 minute. Vous devez arrêter ce programme manuellement en appuyant sur le bouton Stop une fois que le processus Extrabake est terminé. Nous vous recommandons de vérifier l'état du pain ou de la confiture après 10 minutes et toutes les 10 minutes.
Chaque pression sur ▲ augmente le temps de cuisson de 10 minutes, jusqu'à un maximum d'une heure.
N'utilisez pas le programme Extrabake pendant plus d'une heure, car une surchauffe du produit peut survenir.

Utilisation de votre machine à pain

- 1 Sortez le moule**
Ouvrez le couvercle et enlevez le moule en soulevant la poignée, en tournant le moule dans le sens anti-horaire et en le sortant de l'appareil. Posez-le sur votre plan de travail. Vous devez verser les ingrédients dans le moule hors de l'appareil. En effet, si vous le remplissez alors qu'il se trouve dans l'appareil, vous risquez de laisser tomber des ingrédients dans l'appareil, qui pourront alors s'enflammer en contact avec les éléments chauffants.
- 2 Montez la palette**
Montez la palette de pétrissage sur l'axe en l'enfonçant. Veillez à ce que la palette soit en position verticale avant d'ajouter les ingrédients, comme illustré sur la page 9.
- 3 Mesurez les ingrédients**
Mesurez les ingrédients nécessaires et versez-les tous dans le moule, dans l'ordre indiqué. Reportez-vous à la section ultérieure ("Mesurer vos ingrédients").
 - Lorsque vous ajoutez la levure dans le moule, veillez à ce qu'elle n'entre pas en contact avec l'eau ou avec un autre liquide, car cela l'activerait immédiatement.
 - Utilisez de l'eau tiède à une température comprise entre 21 et 28°C.
- 4 Remettez le moule dans l'appareil**
Remettez le moule dans la machine à pain en le tournant dans le sens horaire pour le mettre en place. Fermez le couvercle.
- 5 Branchez l'appareil**
Branchez l'appareil au secteur. La machine à pain est automatiquement réglée sur le programme de base et la durée de préparation normale.
 - Chaque fois que vous appuyez sur un bouton, un bip sonore retentit pour confirmer votre choix.
- 6 Sélectionnez le programme**
Choisissez le programme désiré dans la liste en appuyant sur le bouton "Menu".
- 7 Sélectionnez le poids**
Appuyez sur le bouton "Loaf size" pour choisir le poids du pain (petit ou gros).
- 8 Sélectionnez la couleur**
Choisissez la couleur de la croûte désirée en appuyant sur le bouton "Colour".
- 9 Choisissez une durée sur le programmeur**
Si vous voulez que le pain soit prêt plus tard, réglez le programmeur maintenant, comme expliqué dans la section suivante.
- 10 Start**
Appuyez sur le bouton Start Stop pour mettre l'appareil en marche. Le compte à rebours change toutes les minutes.
- 11 Progression**
L'appareil passe automatiquement d'une phase du programme à la suivante comme expliqué dans la section "Temps de cuisson". Si un programme avec un second processus de pétrissage est sélectionné, un bip sonore retentit pour vous informer que les fruits et/ou les noix peuvent être ajoutés.
 - Il est possible que de la vapeur sorte des grilles pendant la cuisson. Ceci est parfaitement normal.
- 12 Fin**
Lorsque le programme est terminé et que le pain est cuit, l'écran affiche 0:00 et un bip sonore retentit.
- 13 Keep warm**
La fonction "Keep warm" diffusera de l'air chaud dans l'appareil pendant 60 minutes supplémentaires, avec la plupart des programmes (voir la section "Temps de cuisson"). Pour obtenir les meilleurs résultats, enlevez le moule et le pain pendant cette période ou dès que le programme initial est terminé. Lorsque la période de garde au chaud est terminée, l'appareil émet 10 bips sonores.

14 Enlevez les aliments

Appuyez sur Stop. Ouvrez le couvercle.

DANGER : Utilisez des maniques lorsque vous enlevez le moule et faites attention, car il est très chaud.

15 Démoulez le pain

Laissez le pain refroidir dans le moule pendant 15 minutes, puis retournez le moule et démoulez le pain sur une grille pour le laisser refroidir. Remplissez le moule d'eau chaude immédiatement pour éviter que la palette n'adhère à l'axe.

- La palette de pétrissage reste parfois à l'intérieur du pain. Attendez que le pain soit froid pour enlever la palette au moyen d'un ustensile en bois ou en plastique, pour éviter d'endommager le revêtement antiadhésif.

16 Débranchez toujours l'appareil après utilisation.

- N'ouvrez jamais le couvercle pendant que l'appareil fonctionne car cela empêcherait le pain de lever correctement. Ouvrez le couvercle uniquement si la recette vous indique d'ajouter des ingrédients supplémentaires, reportez-vous aux recettes.

Remarque concernant la température ambiante

La machine à pain fonctionne bien dans des températures ambiantes très différentes, mais le pain ne sera pas nécessairement de la même dimension si vous le cuisez dans une pièce très chaude ou une pièce très froide. Nous recommandons que la température de la pièce se situe entre 15°C et 34°C.

Utilisation du programmateur

Utilisez le programmateur lorsque vous voulez que le pain soit prêt plus tard, ou le lendemain matin. Vous pouvez régler le programmateur jusqu'à 13 heures. Vérifiez si cette fonction est disponible en consultant la section "Temps de cuisson". N'utilisez pas cette fonction avec des recettes qui utilisent des ingrédients périssables comme des oeufs, du lait frais, de la crème aigre ou du fromage.

- Décidez l'heure à laquelle vous voulez que le pain soit prêt et calculez la différence entre cette heure et l'heure actuelle. Par exemple, si vous voulez que votre pain soit prêt à 8h du matin, et qu'il est maintenant 19h30, la différence est de 12 1/2 heures.
- Saisissez cette durée en appuyant sur les boutons "Time ▼" et "Time ▲". Les flèches permettent d'augmenter ou de diminuer la durée par tranches de 10 minutes. Une fois que vous avez appuyé sur Start, les deux points (:) clignotent.
- Si vous avez choisi une heure incorrecte, appuyez sur Stop pendant 2 secondes. Le programmateur reviendra à la durée du programme, répétez les étapes 1 et 2.
- Le programmateur peut être réglé sur 13 heures maximum. Il s'agit du moment où le pain sera prêt à sortir de l'appareil, voir la page 8, point 14 "Sortir le pain".

Bip sonore

Un bip sonore retentit :

- lorsque vous appuyez sur n'importe quel bouton ;
- pendant le second cycle de pétrissage de certains programmes pour indiquer que les céréales, les fruits ou d'autres ingrédients peuvent être ajoutés ;
- lorsque le programme se termine ;
- lorsque la période de garde au chaud se termine.

Coupure de courant

Après une courte coupure de courant

- si le programme n'a pas encore atteint "Rise 1", appuyez sur Start et le programme continuera en utilisant la fonction de répétition automatique ;
- si le programme a dépassé ce point, vous devez recommencer depuis le début. Vous devrez jeter les ingrédients et recommencer en utilisant des ingrédients frais.

Couper et stocker le pain

Pour obtenir les meilleurs résultats, mettez le pain sur une grille et laissez-le refroidir pendant 15 à 30 minutes avant de le trancher.

Utilisez un couteau électrique ou un couteau cranté bien aiguisé pour obtenir des tranches régulières.

Stockez le pain bien couvert, dans un sac plastique, à température ambiante. Il se conservera jusqu'à trois jours. Si le temps est chaud et humide, mettez le pain au réfrigérateur pendant la nuit.

Si vous désirez le conserver plus longtemps (jusqu'à un mois) mettez-le dans un conteneur hermétique au congélateur.

Si vous conservez le pain au réfrigérateur, sortez-le à l'avance pour qu'il revienne à la température ambiante avant de le servir.

Comme le pain maison ne contient pas de conservateurs, il sèche et rassit plus vite que le pain du commerce.

S'il vous reste du pain un peu dur, vous pouvez le couper en cubes de 1,3 cm ou 2,5 cm et utiliser-le pour faire des croûtons, du pudding au pain ou de la chapelure.

Couteau

La machine à pain est dotée d'une palette de pétrissage unique qui se s'aplatit à la fin du second cycle de levage. Elle prépare la pâte pour la dernière étape "Rise 3" et s'aplatit pour minimiser la taille du trou laissé à la base du pain cuit.

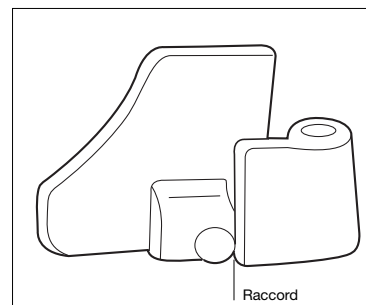
Veillez à ce que la palette soit en position verticale avant d'ajouter les ingrédients. Si elle tombe, relevez-la en position verticale.

Nettoyez la palette après chaque utilisation et veillez à ce qu'elle tourne librement sur l'axe avant chaque utilisation. Vous pouvez ajouter un peu d'huile de tournesol sur le joint avant de la remettre dans le moule. Elle sera alors prête pour la prochaine utilisation.

Suivez les instructions de la page 8, "Utilisation de votre machine à pain".

Entretien et nettoyage

- DANGER : Pour éviter les risques de choc électrique, débranchez l'appareil avant de le nettoyer.**
- Attendez que l'appareil ait refroidi.
- IMPORTANT :** Ne plongez jamais l'appareil ou le couvercle dans un liquide, et ne l'éclaboussez pas, car ceci pourrait l'endommager et vous donner un choc électrique.
- Extérieur : Essayez le couvercle et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide ou une éponge légèrement humidifiée.
- Intérieur : Utilisez une éponge ou un chiffon humide pour essuyer l'intérieur de l'appareil.
- Moule : Nettoyez le moule à l'eau chaude, il n'est pas nécessaire d'utiliser de liquide vaisselle. Évitez de rayer le revêtement antiadhésif. Séchez-le soigneusement avant de le remettre dans l'appareil.



F

- Le moule, la palette de pétrissage, la tasse et les cuillères de mesure ne passent pas au lave-vaisselle.
- Ne laissez pas tremper le moule pendant de longues périodes car cela pourrait endommager l'axe.
- Si la palette est collée dans le moule, versez de l'eau chaude dessus et laissez tremper pendant 30 minutes. Vous pourrez ainsi enlever la palette plus facilement.
- Vérifiez que l'appareil a entièrement refroidi avant de le ranger.

N'utilisez jamais ces ustensiles ou produits pour nettoyer l'appareil

- White spirit
- Benzène
- Tampons en laine d'acier
- Poudre à récurer
- Chiffon à poussière imprégné d'un produit chimique

Entretien du revêtement antiadhésif

Évitez d'endommager le revêtement. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques comme des spatules, couteaux ou fourchettes.

Après une longue utilisation, le revêtement peut changer de couleur. Ceci vient uniquement de l'humidité et de la vapeur et ne modifie pas l'efficacité de l'appareil ou la qualité de votre pain.

Vous devez nettoyer le trou au centre de la palette de pétrissage puis ajouter une goutte d'huile de cuisine et remettre la palette sur l'axe dans le moule. Ceci évitera que la palette ne colle au moule.

- Enlevez la poussière de toutes les grilles et ouvertures.

Stockage de l'appareil

Séchez toutes les pièces avant de les ranger, n'oubliez pas d'essuyer le hublot. Refermez le couvercle et ne posez rien sur le couvercle.

Connaissance des ingrédients

Les principes de la préparation du pain

On dit souvent que la cuisine est un art qui dépend de la créativité du chef, alors que la fabrication du pain est beaucoup plus scientifique. En effet, le processus de mélange de farine, d'eau et de levure provoque une réaction qui permet de fabriquer du pain. N'oubliez pas que lorsque les ingrédients sont combinés, ils produisent un résultat spécifique. Lisez attentivement les informations ci-dessous pour mieux comprendre l'importance de chaque ingrédient dans le processus de fabrication du pain.

Remarque importante concernant les farines

Les farines peuvent sembler similaires, mais elles sont très différentes selon la culture des céréales, leur mouture, leur stockage etc. Vous devrez peut-être essayer plusieurs marques de farine avant de pouvoir préparer un pain parfait. Le stockage de la farine est très important. Conservez-la toujours dans un récipient hermétique.

Farine tous usages

La farine tous usages est un mélange de farines blanches de blé dur et de blé ordinaire, formulée spécialement pour faire des gâteaux. Utilisez ce type de farine pour les recettes de la section gâteaux/pains express.

Farine blanche dure/farine à pain

La farine à pain est une farine à haute teneur en gluten et protéines, qui a été traitée spécialement pour que la pâte puisse être pétrie facilement. La farine à pain contient généralement plus de gluten que la farine ordinaire, mais cela peut varier en fonction de la marque. La farine dure ou la farine à pain sont recommandées pour faire du pain dans cet appareil.

Farine complète

La farine complète contient tout le grain de blé, avec le son et le germe. Elle est donc plus dense et plus riche en éléments nutritifs que la farine blanche. Le pain fait avec cette farine est généralement plus petit et plus lourd que le pain blanc. Pour éviter ce problème, vous pouvez mélanger de la farine complète avec de la farine à pain ou de la farine dure pour obtenir un pain à la texture légère.

Farine avec levure incorporée

Cette farine contient des ingrédients inutiles qui gêneraient la préparation des pains et gâteaux. Elle n'est pas recommandée.

Son

Le son (brut) et le germe de blé sont les parties extérieures des grains de blé ou de seigle qui sont séparés de la farine par tamisage. On les ajoute souvent en petites quantités dans le pain pour le rendre plus nutritif, plus consistant et plus goûteux. On les utilise aussi pour améliorer la texture du pain.

Farine d'avoine

La farine d'avoine provient de grains d'avoine écrasés. On l'utilise surtout pour améliorer le goût et la texture du pain.

Autres ingrédients

Levures (levure sèche active)

La levure, par un processus de fermentation, produit du gaz (gaz carbonique) qui est nécessaire pour faire lever le pain. La levure se nourrit de sucre et des hydrates de carbone présents dans la farine pour produire ce gaz. Pour toutes les recettes qui utilisent de la levure, utilisez de la levure rapide en grains. Il existe trois types différents de levure : fraîche, sèche traditionnelle, et sèche rapide.

Nous recommandons d'utiliser la levure rapide.

La levure fraîche n'est pas recommandée car elle ne donnera pas de bons résultats. Stockez la levure en respectant les instructions du fabricant. Vérifiez que votre levure est fraîche en consultant sa date de péremption. Une fois qu'un paquet de levure est ouvert, vous devez immédiatement refermer le paquet et le conserver au réfrigérateur. Souvent, lorsque le pain ou la pâte ne lève pas, c'est parce que la levure utilisée n'était pas fraîche.

Effectuez le test suivant pour voir si votre levure est trop vieille et inactive :

- 1 Mettez une demi-tasse d'eau tiède dans un petit bol.
- 2 Mélangez 1 cuil. à café de sucre dans l'eau, puis saupoudrez 2 cuil. à café de levure à la surface.
- 3 Mettez le bol dans un endroit chaud et laissez-le 10 minutes sans le toucher.
- 4 Le mélange doit mousser et dégager une odeur prononcée de levure. Si cela ne se produit pas, jetez le mélange et recommencez avec un autre paquet de levure sèche.

Sucre

Le sucre est important pour la couleur et le goût du pain. Il alimente également la levure car il participe au processus de fermentation. Vous ne pouvez pas remplacer le sucre par des édulcorants de synthèse, car la levure ne réagit pas correctement.

Sel

Le sel est nécessaire pour équilibrer le goût du pain et des gâteaux, et pour la couleur de la croûte qui apparaît au cours de la cuisson. Le sel limite également le développement de la levure. N'augmentez pas les quantités indiquées dans les recettes. Pour des raisons diététiques, vous pouvez réduire la quantité de sel, mais vos résultats en souffriront peut-être.

Liquides/lait

Les liquides comme le lait ou du lait en poudre et de l'eau peuvent être utilisés pour faire du pain. Le lait améliore le goût, donne une texture riche et adoucit la croûte, alors que l'eau seule donne une croûte plus croustillante. Certaines recettes demandent du jus de fruit (orange, pomme, etc.) pour améliorer le goût.

Remarque : Pour la plupart des recettes, nous suggérons d'utiliser du lait en poudre écrémé.

Oeufs

Les oeufs enrichissent le pain et les gâteaux.

Huile de tournesol

Attendrit la texture des pains à la levure. On peut utiliser du beurre ou de la margarine à la place de l'huile. Si vous utilisez du beurre ou de la margarine qui sort du réfrigérateur, il faut l'attendrir pour qu'il se mélange plus facilement pendant le cycle de pétrissage.

Levure chimique:

La levure chimique est utilisée pour faire des gâteaux. Ce type de levure n'a pas besoin de lever avant la cuisson car une réaction chimique se produit lorsque les ingrédients liquides sont ajoutés.

Bicarbonate de soude

Le bicarbonate de soude est une autre levure à ne pas confondre avec la levure chimique, qu'il ne remplace pas. Il n'a pas besoin de lever avant la cuisson car la réaction chimique se produit pendant la cuisson.

Vitamine C - Acide ascorbique

L'acide ascorbique contribue à augmenter le volume du pain. Utilisez de la poudre ou des cachets de vitamine C. Vous pouvez également utiliser les cachets de vitamine C parfumés à l'orange. Ils sont généralement vendus selon leur teneur en mg. Si ce sont des cachets de 200 mg, utilisez 1/2 cachet par dose de 100 mg. Vous devez écraser le cachet entre 2 cuillères pour le réduire en poudre. Si vous utilisez de la poudre, suivez les instructions du paquet, mais en général on recommande 1/4 de cuillère à café.

Mesurer les ingrédients

L'étape la plus importante lorsque vous utilisez votre machine à pain est la mesure des ingrédients aussi précisément que possible. Il est extrêmement important de mesurer chaque ingrédient liquide et sec correctement, sans quoi vous pourriez obtenir un résultat médiocre ou inacceptable. Vous devez ajouter les ingrédients au moule dans l'ordre où ils apparaissent dans la recette. Les liquides et les ingrédients secs sont mesurés quelque peu différemment :

Mesure des liquides

Utilisez la tasse fournie. Lorsque vous mesurez, vous devez poser la tasse sur une surface horizontale et lire la mesure horizontalement (et pas à un angle). Le niveau du liquide doit correspondre à la graduation. Il n'est pas suffisant de mesurer les quantités approximativement, car vous risquez de rater votre recette.

Mesure des ingrédients secs

Vous devez mesurer les ingrédients secs (surtout la farine) en utilisant la tasse graduée fournie. La tasse graduée est basée sur la tasse américaine standard de 8 onces fluides - la tasse britannique standard est de 10 onces fluides. Ajoutez les ingrédients secs avec une cuillère dans la tasse graduée, jusqu'à la graduation indiquée, puis égalisez avec un couteau. Si vous utilisez la tasse graduée pour prendre les ingrédients dans un récipient, ou si vous donnez des coups secs sur la tasse, vous tasserez les ingrédients et vous en obtiendrez plus que prévu. Cette quantité supplémentaire pourrait suffire pour vous faire rater la recette. Ne tamisez pas la farine, sauf si la recette l'exige.

Lorsque vous mesurez de petites quantités de liquides ou d'ingrédients secs (levure, sucre, sel, lait en poudre, miel, mélasse), **vous devez utiliser la cuillère fournie**. Les cuillères doivent être rases et non bombées, car cette petite différence pourrait suffire pour rater la recette.

N'UTILISEZ PAS DE CUILLERES A CAFE OU DE CUILLERES A SOUPE NORMALES.

Conseils pour mesurer les ingrédients

- La tasse est graduée selon différents volumes d'ingrédients. Les recettes de ce manuel utilisent des volumes en "tasses" basés sur la tasse américaine de 8 onces fluides. La tasse est graduée en 1/16èmes.
- Si vous préférez utiliser des grammes comme unité de mesure, pesez le nombre de tasses indiquées et notez cette équivalence.

par ex.) 2 tasses = xx grammes

3 tasses = xx grammes

Vous devez utiliser une balance précise. Nous préférons mesurer en "tasses" pour plus de précision.

Un tableau de conversion est fourni en page 42.

- 2 cuillères sont fournies pour mesurer tous les ingrédients indiqués dans les recettes.

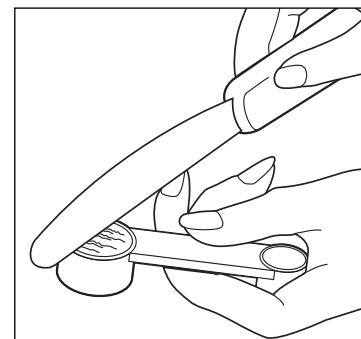
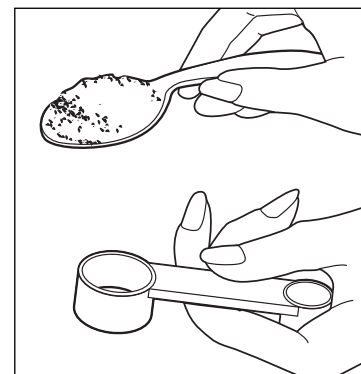
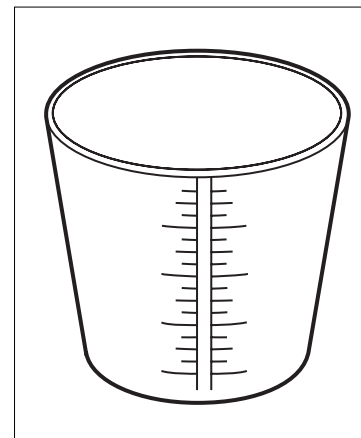
Une cuillère à soupe (tbsp), une cuillère à café (tsp), pour les mesures en 1/2 cuillère à café utilisez le 1/4 de cuillère à café deux fois.

1 tsp = 5 millilitres

1 tbsp = 3 tsp = 15 millilitres

Conseil : mesurez d'abord les ingrédients secs, puis les liquides (comme l'huile).

Votre machine à pain vous permet de préparer facilement de délicieux produits. Cet appareil exige simplement que vous respectiez soigneusement les recettes. Lorsque vous faites la cuisine, "une pincée de ceci" et "un trait de cela" est suffisant, mais pas avec une machine à pain. Ces machines exigent que vous mesuriez précisément chaque ingrédient pour obtenir les meilleurs résultats.



F

Température des ingrédients

Tous les ingrédients, y compris l'appareil et le moule, mais surtout les liquides (eau ou lait) doivent être portés à la température ambiante de 21°C. Si les ingrédients sont trop froids, à moins de 10°C, ils n'activeront pas la levure. Les liquides très chauds, au-dessus de 40°C, peuvent détruire la levure.

Créer vos propres pains à la levure

Avec une machine à pain, même si vous n'avez jamais fait de pain, vous pouvez obtenir d'excellents résultats. Tout le mystère et tout le travail de la préparation du pain ont disparu. Dans cette machine pleine de talent, avec son cerveau électronique, la pâte est mélangée, pétrie et cuite en votre absence. La machine à pain peut également préparer la pâte, et vous la laisser transformer en petits pains que vous cuirez dans un four conventionnel. Les recettes des pages suivantes sont adaptées à cet appareil. Chaque recette contient des ingrédients étudiés pour un pain particulier. Nous avons testé toutes les recettes dans nos appareils. Il est très important de ne pas dépasser les quantités de farine indiquées dans chaque recette, sans quoi vous risquez d'obtenir de mauvais résultats. Lorsque vous créez vos propres recettes de pain, ou si vous préparez un pain que vous aimez particulièrement, utilisez les recettes de ce manuel pour vous guider lorsque vous convertissez les quantités pour les adapter à votre machine à pain.

Finitions spéciales pour pains à la levure

Donnez à votre pain juste cuit une touche professionnelle. Sélectionnez l'une des dorures suivantes pour embellir votre pain.

Dorure à l'oeuf

Battez un gros oeuf et 1 cuillère à soupe d'eau, et appliquez généreusement sur le pain au pinceau. Remarque : utilisez cette dorure uniquement sur les pâtes avant la cuisson.

Croûte au beurre fondu

Mettez du beurre fondu sur votre pain juste cuit, pour obtenir une croûte plus moelleuse et fondante.

Dorure au lait

Pour une croûte plus tendre et plus brillante, appliquez du lait ou de la crème au pinceau sur le pain juste cuit.

Dorure au sucre glace

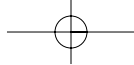
Mélangez 1 tasse de sucre glace tamisé avec 1 ou 2 cuillères à soupe de lait pour obtenir la consistance d'un sirop épais, et versez sur du pain au raisin ou des pains sucrés.

Graines de pavot/sésame/carvi/flocons d'avoine

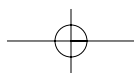
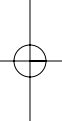
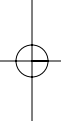
Saupoudrez généreusement des graines de votre choix sur du pain que vous venez de dorer.

Autres astuces

- Mettez tous les ingrédients de la recette dans le moule pour que la levure ne touche aucun liquide.
- Une fois que vous avez préparé de la pâte dans votre machine à pain, généralement lorsque vous la laissez lever hors de l'appareil, prévoyez 30 minutes pour que la pâte double de taille. Huilez légèrement la pâte et couvrez-la avec du papier sulfurisé et un torchon sec. Mettez-la alors dans un endroit chaud et sans courant d'air.
- L'humidité peut provoquer des problèmes. Dans les climats humides et à haute altitude, vous devrez peut-être faire plusieurs essais. En cas d'humidité importante, ajoutez une cuillère à soupe de farine supplémentaire si la consistance n'est pas bonne. En altitude, diminuez la quantité de levure de 1/4 de cuillère à café environ, et diminuez légèrement la quantité de sucre et/ou d'eau ou de lait.
- Le programme DOUGH est idéal pour mélanger, pétrir et faire lever la pâte. Utilisez la machine à pain automatique pour préparer cette pâte, il vous suffit de la mettre en forme et de la cuire selon votre recette.
- Lorsque les recettes exigent "une surface légèrement farinée", utilisez 1 ou 2 cuillères à soupe de farine sur la surface. Vous pouvez également fariner légèrement vos doigts ou le rouleau à pâtisserie pour manipuler facilement la pâte.
- Lorsque vous laissez reposer et lever la pâte en suivant une recette, mettez-la dans un endroit chaud et sans courant d'air. Si la pâte ne double pas de taille, vous risquez de ne pas obtenir un produit tendre.
- Si la pâte que vous allongez se rétrécit, laissez-la reposer couverte pendant quelques minutes avant de l'allonger à nouveau.
- Vous pouvez envelopper la pâte dans un film plastique et la conserver au congélateur. Ramenez la pâte à température ambiante avant de l'utiliser.
- Après 5 minutes de pétrissage, ouvrez le couvercle et vérifiez la consistance de la pâte. Elle doit former une boule souple et lisse. Si elle est trop sèche, ajoutez du liquide. Si elle est trop souple, ajoutez de la farine (1/2 à 1 cuillère à soupe à la fois).
- Lorsque vous utilisez du miel, de l'extrait de malt, du golden syrup ou de la mélasse, enduisez d'abord la cuillère ou la tasse d'huile. Vous empêcherez ainsi les ingrédients de coller à la cuillère ou à la tasse.



F



Recettes

Toutes les recettes suivantes utilisent la même méthode générale :

- Mesurez les ingrédients dans le moule.
- Utilisez de l'eau tiède à une température comprise entre 21 et 28°C.
- Mettez le moule en place dans l'appareil, fermez le couvercle.
- Choisissez le programme approprié.
- Appuyez sur le bouton Start.
- Lorsque le pain est cuit, sortez le moule de l'appareil à l'aide de maniques.
- Démoulez le pain (et enlevez la palette de pétrissage si nécessaire).
- Laissez refroidir avant de trancher.

Cette méthode est modifiée par différentes remarques, le cas échéant, à la fin de chaque recette.

Ces recettes ont été créées avec les farines Allinson et la levure Allinson Easybake.

1 Recettes de pains de base

Basic white bread (pain blanc simple)

	453 g*	1680 g	907 g
Eau (tasse)	3/4	1 1/8	1 1/2
Lait écrémé en poudre	2 tbsps	2 1/2 tbsps	4 tbsps
Huile de tournesol	2 tbsps	2 1/2 tbsps	4 tbsps
Sucre	1 1/4 tbsps	2 1/4 tbsps	3 tbsps
Sel	1 tsp	1 1/4 tsp	2 tsp
Farine blanche à pain	2 tasses	3 tasses	4 tasses
Levure rapide	1 tsp	1 1/4 tsp	1 1/4 tsp
Utilisez le programme	1 Basic	1 Basic	1 Basic

*Utilisez le paramétrage "loaf size" 680 g pour un pain de 453 g

Pain Softgrain (céréales)

	1680 g	907 g
Eau (tasse)	1 1/8	1 1/2
Lait écrémé en poudre	2 1/2 tbsps	4 tbsps
Huile de tournesol	2 tbsps	2 1/2 tbsps
Sucre	2 1/4 tbsps	3 tbsps
Sel	1 1/4 tsp	2 tsp
Farine blanche	3 tasses	4 tasses
à pain softgrain		
Levure rapide	1 tsp	1 tsp
Utilisez le programme	1 Basic	1 Basic

Brown loaf (pain complet)

	453 g*	1680 g	907 g
Eau	3/4 de tasse	1 tasse	1 1/2 tasse
Lait écrémé en poudre	1 1/2 tbsps	2 tbsps	3 tbsps
Huile de tournesol	1 1/2 tbsps	2 tbsps	3 tbsps
Sucre	2 1/2 tbsps	2 1/2 tbsps	4 tbsps
Sel	1 tsp	1 1/4 tsp	2 tsp
Farine complète à pain (tasses)	2	3	4
Levure rapide	1 tsp	1 1/4 tsp	1 1/2 tsp
Utilisez le programme	1 Basic	1 Basic	1 Basic

*Utilisez le paramétrage "loaf size" 680 g pour un pain de 453 g

Italian herb bread (pain italien aux herbes)

	1680 g	907 g
Eau (tasse)	1 1/8	1 1/2
Lait écrémé en poudre	2 1/2 tbsps	3 tbsps
Huile de tournesol	2 1/2 tbsps	3 tbsps
Sucre	2 1/4 tbsps	2 1/2 tbsps
Sel	1 1/2 tsp	2 tsp
Farine blanche à pain	3 tasses	4 tasses
Marjolaine séchée	1 1/2 tsp	2 tsp
Basilic séché	1 1/2 tsp	2 tsp
Thym séché	1 1/2 tsp	2 tsp
Levure rapide	1 1/4 tsp	1 1/2 tsp
Utilisez le programme	1 Basic	1 Basic

Cheese & onion bread (pain au fromage et oignon)

	1680 g	907 g
Eau	1 tasse	1 1/4 de tasse
Lait écrémé en poudre	2 tbsps	2 1/2 tbsps
Sucre	1 tbsps	2 tbsps
Sel	1/2 tsp	1 tsp
Granules d'oignon	1 1/2 tbsps	2 tbsps
Fromage cheddar	1	1 1/2
râpé (tasse)		
Farine blanche à pain	3 tasses	4 tasses
Levure rapide	1 1/2 tsp	1 3/4 tsp
Utilisez le programme	1 Basic	1 Basic

Raisin bread (pain aux raisins secs)

	1680 g	907 g
Eau (tasse)	1 1/4	1 1/2
Lait écrémé en poudre	3 tbsp	4 tbsp
Huile de tournesol	3 tbsp	4 tbsp
Sucre	1 tbsp	2 tbsp
Sel	1 1/2 tsp	2 tsp
Cannelle	3/4 tsp	1 tsp
Farine blanche à pain	3 tasses	4 tasses
Levure rapide	1 tsp	1 1/4 tsp
Raisins secs*	5/8 de tasse	3/4 de tasse
Utilisez le programme	1 Basic	1 Basic

* Ajoutez les fruits lorsque le bip sonore retentit.

Sun-dried tomato loaf (pain aux tomates séchées)

	1680 g	907 g
Eau	1 tasse	1 1/3 de tasse
Lait écrémé en poudre	2 1/2 tbsp	3 tbsp
Huile de tournesol	2 1/4 tbsp	3 tbsp
Sucre	2 1/4 tbsp	3 tbsp
Sel	1 1/4 tsp	1 1/2 tsp
Herbes de Provence	1 1/2 tsp	2 tsp
Farine blanche à pain	3 tasses	4 tasses
Levure rapide	1 1/4 tsp	1 1/2 tsp
Tomates séchées	3/8 de tasse	1/2 tasse
Utilisez le programme	1 Basic	1 Basic

2 Recettes de baguette**French bread (baguette)**

	453 g*	1680 g	907 g
Eau (tasse)	3/4	1	1 1/4
Lait écrémé en poudre	1 1/2 tbsp	2 tbsp	2 1/2 tbsp
Sucre	3/4 tbsp	1 tbsp	1 1/4 tbsp
Sel	1 tsp	1 tsp	1 1/4 tsp
Huile de tournesol	1 tbsp	1 tbsp	1 1/2 tbsp
Farine blanche à pain	2 tasses	3 tasses	4 tasses
Levure rapide	1 tsp	1 tsp	1 1/4 tsp
Utilisez le programme	2 French	2 French	2 French

*Utilisez le paramétrage "loaf size" 680 g pour un pain de 453 g

3 Recettes de pains complets**Wholewheat bread (pain complet)**

	453 g*	1680 g	907 g
Eau (tasse)	3/4	1 1/8	1 5/8
Lait écrémé en poudre	1 tbsp	1 1/2 tbsp	3 tbsp
Huile de tournesol	1 1/2 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
Sucre roux	3/4 tbsp	2 1/2 tbsp	2 1/2 tbsp
Sel	3/4 tsp	1 1/4 tsp	1 1/2 tsp
Farine complète à pain (tasses)	2	3	4
Levure rapide	1/2 tsp	3/4 tsp	3/4 tsp
Cachet de vitamine C (écrasé)	-	1x100 mg	1x100 mg
Utilisez le programme	3 Wholewheat		

*Utilisez le paramétrage "loaf size" 680 g pour un pain de 453 g

Granary loaf (pain aux céréales)

	1680 g	907 g
Eau (tasse)	1 1/8	1 5/8
Lait écrémé en poudre	2 tbsp	3 tbsp
Huile de tournesol	2 tbsp	3 tbsp
Sucre roux	2 1/2 tbsp	5 tbsp
Sel	1 1/4 tsp	2 tsp
Farine complète à pain	3 tasses	4 tasses
avec grains de blé maltés		
Levure rapide	3/4 tsp	3/4 tsp
*Cachet de vitamine C	1 x 100 mg	1 x 100 mg
Utilisez le programme	3 Wholewheat	

* Optionnel: En ajoutant un cachet de vitamine C, votre pain lèvera mieux. Ecrasez le cachet entre 2 cuillères à café et ajoutez-le.

4 Recettes de gâteaux et pains rapides**Important**

Les gâteaux préparés dans cet appareil ne lèvent pas jusqu'en haut du moule. Ils feront environ 55 mm de haut. Le gâteau standard est un cake léger, moelleux, riche et de texture dense. Vous devrez peut-être modifier la recette en fonction de vos préférences - moins de beurre et de sucre pour un gâteau moins riche, moins d'eau et/ou d'oeufs pour un gâteau plus sec.

Variantes

Cerises confites - 1/2 tasse de moitiés de cerises confites (lavez-les soigneusement pour supprimer le sirop en excédent et laissez-les sécher sur un papier absorbant ;
ou fruits secs mélangés - 1/2 tasse ou pépites de chocolat - 1/4 de tasse
Ajoutez ces variantes dans le moule en dernier, sur les autres ingrédients.

F

Mélange pour Madeira cake (cake léger)**Ingrédients groupe 1**

Beurre (fondu)	3/4 de tasse
Extrait de vanille	1/4 tsp
Oeufs (battus)	3 moyens
Jus de citron	2 tsp

Ingrédients groupe 2

Farine	15/8 de tasse
Levure chimique :	2 tsp
Sucre en poudre	1 tasse
Utilisez le programme	4 Cake

Méthode

- 1 Mélangez les ingrédients du groupe 1 dans un bol séparé.
- 2 Tamisez les ingrédients du groupe 2 dans un second bol.
- 3 Combinez le groupe 1 et le groupe 2 jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés.
- 4 Versez le mélange dans le moule.

Mixed fruit loaf (cake)**Ingrédients groupe 1**

Beurre (fondu)	3/4 de tasse
Extrait de vanille	1/4 tsp
Oeufs	3
Jus de citron	2 tsp
Fruits secs mélangés	5/8 de tasse

Ingrédients groupe 2

Farine	15/8 tasse
Levure chimique :	2 tsp
Sucre	1 tasse
Cannelle en poudre	1/4 tsp
Noix de muscade râpée	1/4 tsp
Utilisez le programme	4 Cake

Méthode

Suivez la même méthode que pour le mélange pour Madeira cake.

Banana and nut bread (pain banane et graines)**Ingrédients groupe 1**

Beurre (fondu)	2 tbsps
Lait	1 tbsps
Bananes écrasées	1 tasse
Oeuf	1
Noix (hachées)	1/2 tasse
Zeste de citron	1 tsp

Ingrédients groupe 2

Farine	1 1/2 tasse
Bicarbonate de soude	1/2 tsp
Levure chimique :	1/4 tsp
Sucre	1/2 tasse
Sel	1/4 tsp
Utilisez le programme	4 Cake

Méthode

- 1 Mélangez les ingrédients du groupe 1 dans un bol séparé.
- 2 Mélangez les ingrédients du groupe 2 dans un second bol.
- 3 Versez le mélange dans le moule.

Porridge oats bread (pain aux flocons d'avoine)

Lait	1 tasse
Oeufs (battus)	2
Huile de tournesol	1/2 tsp
Golden syrup	2 tbsps
Flocons d'avoine	1 tasse
Sucre	1/4 de tasse
Sel	1 tsp
Farine	2 tasses
Levure chimique :	1/2 tsp
Bicarbonate de soude	1/2 tsp
Utilisez le programme	4 Cake

5 Sweet**Mixed fruit loaf (cake)**

	453 g*	1680 g	907 g
Eau (tasse)	3/4	11/8	11/3
Lait écrémé en poudre	2 tbsp	21/2 tbsp	3 tbsp
Huile de tournesol	2 tbsp	21/2 tbsp	3 tbsp
Sucre (tbsp/ tasse)	5 tbsp	1/4	1/3
Sel	1 tsp	11/4 tsp	11/2 tsp
Farine blanche à pain	2 tasses	3 tasses	4 tasses
Noix de muscade	1/2 tsp	3/4 tsp	1 tsp
Levure rapide	1 tsp	11/4 tsp	11/2 tsp
Fruits secs mélangés	1/4	1/2	2/3
(tasse) †			
Utilisez le programme	5 Sweet	5 Sweet	5 Sweet

* Utilisez le paramétrage "loaf size" 680 g pour un pain de 453 g

† Ajoutez les fruits lorsque le bip sonore retentit.

Chocolate bread (pain au chocolat)

	1680 g	907 g
Eau	1 tasse	11/2 tasse
Oeuf (battu)	1 moyen	1 moyen
Lait écrémé en poudre	1 tbsp	11/2 tbsp
Huile de tournesol	1 tbsp	11/2 tbsp
Sucre	1/2 tasse	3/4 de tasse
Sel	1/2 tsp	1 tsp
Noix (hachées)*	1/4 de tasse -	
Farine blanche à pain	21/8 de tasse	3 tasses
Cacao en poudre	1/2 tasse	3/4 de tasse
Levure rapide	1/2 tsp	1/2 tsp
Utilisez le programme	5 Sweet	5 Sweet

* Ajoutez les noix lorsque le bip sonore retentit.

6 Recettes pour Fastbake I**Fastbake small white (petit pain blanc Fastbake)**

Eau	270 ml
Lait écrémé en poudre	2 tbsp
Sel	1 tsp
Sucre	4 tsp
Huile de tournesol	2 tbsp
Farine blanche à pain	3 tasses
Levure rapide	3 tsp
Utilisez le programme	6 Fastbake

7 Recettes pour Fastbake II**Fastbake large white (gros pain blanc Fastbake)**

Eau	360 ml
Lait écrémé en poudre	3 tbsp
Sel	11/2 tsp
Sucre	5 tsp
Huile de tournesol	3 tbsp
Farine blanche à pain	4 tasses
Levure rapide	3 tsp
Utilisez le programme	7 Fastbake

8 Recettes de pâte à pain**White bread rolls (petits pains blancs)**

Eau	11/4 de tasse
Lait écrémé en poudre	1 tbsp
Beurre fondu	2 tbsp
Sucre	2 tbsp
Sel	11/2 tsp
Farine blanche à pain	31/4 de tasse
Levure rapide	11/2 tsp
Utilisez le programme	8 Dough

Méthode

- 1 Pétrissez la pâte et formez 6 petits pains.
- 2 Posez-les sur une plaque à four huilée.
- 3 Enduisez-les légèrement de beurre fondu.
- 4 Couvrez pendant 20 à 25 minutes.
- 5 Laissez lever jusqu'à ce que les petits pains aient doublé de volume et dorez-les.
- 6 Faites-les cuire pendant 15 à 20 minutes à 190°C.

Wholewheat bread rolls (petits pains complets)

Eau	11/4 de tasse
Lait écrémé en poudre	2 tbsp
Beurre (fondu)	2 tbsp
Miel	2 tbsp
Sucre roux	1 tbsp
Sel	11/2 tsp
Farine complète à pain	31/4 de tasse
Levure rapide	11/2 tsp
Utilisez le programme	8 Dough

Méthode

Suivez la même méthode que pour les petits pains blancs.

F

Hot cross buns (petits pains épicés)

Eau	1 tasse
Beurre (fondu)	1/4 de tasse
Sucre	1/4 de tasse
Oeuf (battu)	1
Sel	1 tsp
Farine blanche à pain	33/4 de tasse
Levure rapide	2 tsp
Cannelle	1 tsp
Noix de muscade	1/4 tsp
Raisins secs	1 tasse
Utilisez le programme	8 Dough

Méthode

- 1 Divisez en 8-12 parts. Formez de petits pains et aplatissez-les un peu.
- 2 Dorez à l'oeuf et au lait (en évitant la croix).
- 3 Couvrez et laissez lever pendant 30 minutes.
- 4 Faites-les cuire pendant 16 à 18 minutes à 190°C.
- 5 Dorez à l'oeuf et au lait si nécessaire.

Pizza base (pâte à pizza)

Eau	1 tasse
Beurre (fondu)	1 tbsp
Sucre	2 tbsp
Sel	1 tsp
Farine blanche à pain	23/4 de tasse
Levure rapide	1 tsp
Utilisez le programme	8 Dough

Méthode

- 1 Préchauffez le four.
- 2 Étendez la pâte pour en faire un cercle plat. Posez-la sur une plaque à four huilée. Enduisez-la légèrement d'huile.
- 3 Couvrez et laissez lever pendant 15 minutes.
- 4 Ajoutez la garniture de votre choix.
- 5 Faites cuire à environ 200°C jusqu'à ce que la pizza soit dorée.

9 Recettes de confiture**Marmalade (marmelade)**

Jus d'orange	3 moyennes
Zeste râpé des oranges	2
Sucre à confiture	1 tasse
Eau	1 tbsp
Pectine si nécessaire	2 tsp
Utilisez le programme	9 Jam

Commentaires

- Chauffez les pots avant de les remplir.
- Utilisez le programme Extra bake si la marmelade ne prend pas, en fonction de la taille des oranges.
- Enlevez la palette avec une pince avant de mettre la marmelade en pots.
- Ne soulevez pas le couvercle pendant le mélange.
- La marmelade traditionnelle utilise des oranges amères, mais elles sont disponibles seulement en janvier. Si vous utilisez d'autres oranges, vous devrez ajouter de la pectine.
- Cette recette remplira environ 1 pot moyen de 400 g.

Raspberry and apple (framboise et pomme)

Framboises, congelées, mesurées avant décongélation	2 tasses
Pommes à cuire coupées en morceaux (pelées et épépinées)	1 tasse
Sucre à confiture	1 tasse
Jus de citron	3 tbsp
Utilisez le programme	9 Jam

Commentaires

- Chauffez les pots avant de les remplir.
- Enlevez la palette avec une pince avant de mettre la confiture en pots.
- Ne soulevez pas le couvercle pendant le mélange.

10 Speciality**Malt loaf (pain au malt)**

	1680 g	907 g
Eau	1 tasse	11/4 de tasse
Sel	1 tsp	1 tsp
Huile de tournesol	2 tbsp	3 tbsp
Mélasse	11/2 tbsp	21/2 tbsp
Extrait de malt	2 tbsp	3 tbsp
Farine	3 tasses	4 tasses
Levure rapide	1 tsp	11/4 tsp
Raisins secs blonds*	1/2 de tasse	3/4 de tasse
Utilisez le programme	10 Speciality	10 Speciality

* Ajoutez les fruits lorsque le bip sonore retentit

11 Recettes de pains pour sandwichs

Sandwich loaf (pain pour sandwichs)

	1680 g	907 g
Eau (tasse)	11/16	11/3
Beurre mou ou margarine	1 1/2 tbsp	2 tbsp
Sel	1/2 tsp	1 tsp
Lait écrémé en poudre	1 1/2 tbsp	2 tbsp
Sucre	3 tbsp	3 1/2 tbsp
Farine blanche à pain	3 tasses	4 tasses
Levure rapide	3/4 tsp	1 tsp
Utilisez le programme	11 Sandwich	

Softgrain sandwich loaf (pain aux céréales pour sandwichs)

	1680 g	907 g
Eau (tasse)	11/16	11/3
Beurre (fondu)	1 1/2 tbsp	2 tbsp
Sel	1/2 tsp	1 tsp
Lait écrémé en poudre	1 1/2 tbsp	2 tbsp
Sucre	3 tbsp	3 1/2 tbsp
Farine blanche à	3 tasses	4 tasses
pain softgrain		
Levure rapide	3/4 tsp	1 tsp
Utilisez le programme	11 Sandwich	

Recettes sans gluten

Le pain sans gluten est du pain à la levure qui ne contient pas de gluten, une protéine qui fait partie du blé (que l'on trouve aussi dans l'avoine, l'orge et le seigle).

Les personnes qui ne tolèrent pas le gluten (appelées coeliaques) peuvent acheter cette farine sur ordonnance. Elle est vendue dans la plupart des pharmacies et des magasins de diététique et elle est coûteuse !

Morphy Richards a mis au point ces recettes avec une marque particulière, la **farine blanche et la farine avec fibres** sans gluten "Nutricia Glutafin". Nous n'avons pas testé d'autres marques, donc nous ne pouvons pas les mentionner.

Ce pain est excellent le jour même, mais comme pour tous les pains sans gluten, s'il a plus d'un jour vous devez le "rafraîchir". Pour cela, mettez 2 tranches dans un micro-ondes pendant 10 à 15 secondes. Le pain frais peut être surgelé. Pour stocker du pain sans gluten (ou n'importe quel pain), tranchez-le, remettez les tranches ensemble, enveloppez le pain dans du papier aluminium et mettez-le dans un sac plastique. Congelez-le jusqu'à ce que vous en ayez besoin. Les tranches se séparent facilement et se décongèlent rapidement, au micro-ondes si nécessaire.

Gluten white bread (pain blanc sans gluten)

	907 g
Eau	15/8 de tasse
Lait écrémé en poudre	4 tbsp
Sucre en poudre	3 tbsp
Sel	2 tsp
Huile de tournesol	4 tbsp
Nutricia glutafin sans gluten - farine avec fibres	1 paquet
Levure sèche (fournie avec la farine)	3/4 tsp
Utilisez le programme	1 Basic

Le pain fera presque 907 g.

Madeira gluten free cake (cake léger sans gluten)

Groupe d'ingrédients

Beurre (fondu)	3/4 de tasse
Extrait de vanille	1/2 tsp
Oeufs (battus)	3 moyens
Jus de citron	2 tsp
Eau	1/4 de tasse

Ingrédients groupe 2

Nutricia glutafin sans gluten - farine blanche	15/8 de tasse
Levure chimique :	2 tsp
Sucre en poudre	1/2 tasse
Utilisez le programme	4 Cake

Méthode

- Mélangez les ingrédients du groupe 1 dans un bol séparé.
- Tamisez les ingrédients du groupe 2 dans un second bol.
- Combinez le groupe 1 et le groupe 2 jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés.
- Versez le mélange dans le moule.

F

Mélanges pour pain

Utilisez le programme "Basic white"

Pour les mélanges pour pain, suivez les instructions figurant sur le paquet.

Deux types de mélanges pour pain sont actuellement disponibles.

1 Il vous suffit d'ajouter de l'eau

Ces mélanges sont complets et contiennent tous les ingrédients nécessaires, même la levure. Vous devez ajouter uniquement de l'eau.

IMPORTANT : Suivez les instructions figurant sur le paquet, car certains mélanges contiennent plus que la quantité normale de levure, ce qui risquerait de trop lever le pain dans le moule. Utilisez au maximum 3 tasses de mélange.

Ces mélanges sont plus susceptibles de trop lever et de s'affaisser lorsque le temps est chaud et humide. Puisque ces mélanges sont complets, nous ne pouvons pas vous donner de conseils pour les ajuster, comme nous le faisons avec nos propres recettes. Faites votre pain quand il fait moins chaud et utilisez de l'eau dont la température est comprise entre 21° et 28°C.

2 Il vous suffit d'ajouter de la farine et de l'eau

Ces mélanges contiennent les ingrédients nécessaires dans des sachets séparés. Il vous suffit d'ajouter de l'eau et de la farine. N'oubliez pas que vous avez besoin de farine blanche à pain. Un paquet de ce mélange vous permettra de faire un pain de 500 g.

Tableau de conversion

Liquides, farines et autres

Nous vous recommandons d'utiliser la tasse fournie pour toutes les recettes, ce qui vous permettra de faire des mesures régulières, quelle que soit la marque et quels que soient les types de farine.

La tasse fournie est basée sur la mesure américaine d'une tasse, qui fait 8 onces fluides.

Si vous préférez utiliser vos propres ustensiles de mesure, nous donnons les mesures en millilitres (ml) et en centimètres cubes (cc) pour les liquides et en grammes (gm) pour le poids de la farine, du sucre et des fruits.

Remarque : Vous devez utiliser une balance de cuisine de bonne qualité, d'une précision à 2 grammes près.

Vous devez utiliser un verre gradué avec des graduations de 2 ml.

La cuillère à soupe et la cuillère à café fournies sont nécessaires pour mesurer les petites quantités. Vous pouvez utiliser des cuillères de mesure standard dont vous pouvez mettre le contenu à ras.

N'UTILISEZ PAS DE CUILLERES A SOUPE OU A CAFE ORDINAIRES CAR ELLES NE SONT PAS PRECISES.

Tasse pour eau et liquides

	ml
1/16	15
1/8	30
1/4	60
1/2	120
3/4	180
1	240
1 1/8	270
1 1/4	300
1 5/16	315
1 1/2	360
1 5/8	390
1 15/16	465
2	480

Types de farine Poids en grammes (gr)

Tasse	Blanche Ordinaire Céréales	Bise	Aux céréales	Complète
1/8	18	20	19	17
1/4	36	39	38	33
1/2	72	78	75	66
3/4	108	117	113	99
1	144g	156g	150g	132g
1 1/8	162	176	169	149
1 1/4	180	195	188	165
1 1/2	216	234	225	198
2	288	312	300	264

Autres	1/4 de tasse	1/2 tasse	3/4 de tasse	1 tasse	2 tasses
Fruits secs	41	82	123	164g	328
Beurre	50	100	150	200g	400
Sucre à confiture ou en poudre	55	110	165	220g	440
Sucre cristallisé	57	113	169	226g	452
1/2 cube de pomme crue	31	62	93	124g	248
Framboises surgelées ou prunes fraîches	25	50	75	100g	200

Temps de cuisson

Ordre des opérations et durées des programmes

N° de programme	Knead 1	Rise 1	Knead 2	Rise 2	Rise 3	Bake	Total temps	Keep warm
Type de pain et taille			Dix bips sonores indiquent que des ingrédients peuvent être ajoutés •					
Temps en minutes							Heures : minutes	
1 Basic, <i>petit</i>	9	20	14 •	25	45	60	2:53	60
Basic, <i>gros</i>	10	20	15 •	25	45	65	3:00	60
2 French, <i>petit</i>	16	40	19 •	30	50	65	3:40	60
French, <i>gros</i>	18	40	22 •	30	50	70	3:50	60
3 Whole wheat, <i>petit</i>	9	25	18 •	35	70	55	3:32	60
Whole wheat, <i>gros</i>	10	25	20 •	35	70	60	3:40	60
4 Cake	7	5	8			80	1:40	60
5 Sweet, <i>petit</i>	10	5	20 •	30	55	50	2:50	60
Sweet, <i>gros</i>	10	5	20 •	30	55	55	2:55	60
6 Fastbake, <i>petit</i>	11				17	42	1:10	60
7 Fastbake, <i>gros</i>	12				20	43	1:15	60
8 Dough	20			30	40		1:30	
9 Jam		15†	45† mélange			20	1:20	20
10 Speciality	10	5	20	30	35	70	2:50	60
11 Sandwich, <i>petit</i>	15	40	5 •	25	40	50	2:55	60
Sandwich, <i>gros</i>	15	40	5 •	25	40	55	3:00	60
12 Bake						60	1:00	60
	Le moteur se met en marche et se coupe, puis reste allumé en continu	Le chauffage peut se mettre en marche se coupe* pour atteindre 25°C	Moteur se met en marche et se coupe puis fonctionne en continu, le chauffage peut également se mettre en marche et se couper* pour atteindre 30°C	Le chauffage peut se mettre en marche se coupe* pour atteindre 32°C puis s'accélère	Le chauffage peut se mettre en marche et se couper* pour atteindre 38°C	Le chauffage se met en marche et se coupe pour atteindre 121°C		

F

Le programmeur est disponible sur tous les programmes sauf les programmes Fastbake 6 et 7. La temporisation maximale est de 13 heures

• Un bip sonore pour les fruits et les noix signale lorsque vous pouvez ajouter des ingrédients supplémentaires de façon à ce qu'ils ne soient pas hachés par la palette de pétrissage.

* Le chauffage se met en marche uniquement si la température ambiante est inférieure à la température indiquée (en fonction du programme)

† Le chauffage se met en marche et se coupe uniquement si la température est inférieure à 121°C

• A la fin du programme Rise 2, la palette de pétrissage changera de sens pour permettre à la palette de s'abaisser.

Besoin d'aide ?

Questions sur l'efficacité et le fonctionnement

Question 1

Que dois-je faire si la palette de pétrissage sort avec le pain ?

Enlevez-la avec une pince en plastique avant de trancher le pain. Comme la palette peut se déconnecter du moule, ceci est normal et n'indique pas un problème.

Question 2

Pourquoi y a-t-il parfois de la farine sur le côté du pain ?

Dans certains cas, un peu de farine peut adhérer aux angles du moule. Si cela se produit, vous pouvez manger le pain normalement ou simplement enlever cette partie de la croûte avec un couteau aiguisé.

Question 3

Pourquoi la pâte ne se mélange-t-elle pas ? J'entends le moteur tourner.

La palette de pétrissage ou le moule n'ont peut-être pas été placés correctement. Vérifiez que le moule est dans la bonne direction et qu'un déclic se fait bien entendre lorsqu'il est posé dans l'appareil.

Question 4

Combien de temps faut-il pour faire du pain ?

La durée de chaque programme est indiquée plus haut.

Question 5

Pourquoi ne puis-je pas utiliser le programmeur quand j'utilise du lait frais ?

Le lait pourrait tourner s'il reste dans l'appareil trop longtemps. N'utilisez jamais d'ingrédients comme des oeufs ou du lait quand vous utilisez le programmeur.

Question 6

Pourquoi dois-je ajouter les ingrédients dans un ordre particulier ?

Parce que cela permet à l'appareil de mélanger les ingrédients le plus efficacement possible. Cela évite aussi que la levure touche le liquide avant le début du mélange de la pâte. Ceci est crucial lorsque vous utilisez le programmeur.

Question 7

Lorsque je programme l'appareil pour le matin, pourquoi fait-il du bruit pendant la nuit ?

L'appareil doit commencer à fonctionner lorsque le programmeur arrive au début du temps imparti au programme, pour que le pain soit prêt à l'heure voulue. Ce bruit vient du moteur lorsqu'il pétrit la pâte. Ceci est normal, ce n'est pas une défaillance.

Question 8

La palette de pétrissage est collée dans le moule. Après la cuisson, comment puis-je l'enlever ?

La palette de pétrissage colle parfois au moule après la cuisson. Faites couler de l'eau tiède ou chaude sur la palette pour la détacher. Si elle est toujours collée, faites-la tremper dans de l'eau chaude pendant 30 minutes.

Question 9

Le moule passe-t-il au lave-vaisselle ?

Non. Le moule et la palette de pétrissage doivent être lavés à la main.

Question 10

Que se passe-t-il si je laisse le pain cuit dans le moule ?

Si le moule est encore dans l'appareil, pendant la première heure après la fin de la cuisson, le pain reste au chaud pour éviter qu'il ne se ramollisse.

Si vous laissez le pain dans l'appareil après cette période, vous obtiendrez un pain mou car l'excès de vapeur ne pourra pas s'échapper. Enlevez le pain et laissez-le refroidir sur une grille après cuisson pour éviter ce problème.

Question 11

Pourquoi la pâte ne s'est-elle mélangée que partiellement ? Pourquoi ne s'est-elle pas mélangée complètement ?

La pâte est peut-être trop lourde ou sèche. La palette de pétrissage ou le moule n'ont peut-être pas été placés correctement. Les ingrédients ont peut-être été ajoutés dans le mauvais ordre.

Question 12

Pourquoi le pain n'a-t-il pas levé ?

La levure est peut-être en cause si elle est périmée, ou vous avez peut-être oublié de l'ajouter. Si le mélange des ingrédients ne s'est pas fait complètement, le pain ne lèvera pas correctement.

Question 13

Pourquoi la programmation est-elle de 13 heures maximum ? Quelle est la durée maximale de la temporisation d'un programme ?

La durée maximale de la programmation est de 13 heures, temps de préparation compris. Par exemple, le programme 1 (Basic small) dure 3:20. Le début du programme sera donc retardé de 9:40 maximum. La durée minimale de la programmation pour chaque programme est de 10 minutes. L'horloge du programmeur change toutes les 10 minutes.

Questions concernant les ingrédients et les recettes

Question 14

Comment savoir quand ajouter les raisins, les noix, etc. au pain ?

Un bip sonore retentit pour signaler que vous pouvez ajouter les raisins, les noix, etc. pendant le second cycle de pétrissage. Remarque : reportez-vous au tableau des "temps de cuisson" pour l'ajout de noix et de raisins.

Dans certains cas, les ingrédients peuvent être concassés pendant le premier cycle de pétrissage. Chaque recette vous indique le meilleur moment pour ajouter les fruits et les noix à la pâte.

Question 15

Pourquoi mon pain est-il trop humide ? Que puis-je faire ?

L'humidité ambiante peut affecter la pâte. Ajoutez une cuillère à soupe de farine supplémentaire. L'altitude peut avoir le même effet. Diminuez la quantité de levure de 1/4 de cuillère à café, et diminuez légèrement la quantité de sucre et/ou d'eau ou de lait.

Question 16

Pourquoi des bulles d'air apparaissent-elles au sommet du pain ?

Ceci peut venir d'une quantité de levure trop importante. Diminuez la levure de 1/4 de cuillère à café.

Question 17

Pourquoi mon pain lève-t-il puis retombe ou forme un cratère ?

Le pain lève peut-être trop. Pour rectifier le problème, réduisez la quantité de levure et/ou augmentez la quantité de sel.

Question 18

Puis-je utiliser mes recettes de pain préférées (recettes de pain traditionnel à la levure) dans ma machine à pain ?

Oui, mais vous devez faire plusieurs essais pour trouver la bonne proportion d'ingrédients. Familiarisez-vous d'abord avec l'appareil et faites plusieurs pains avant de commencer à faire des essais. Ne dépassez jamais une quantité totale de 5 tasses d'ingrédients secs (quantité totale de farine, flocons d'avoine, farine d'avoine, son). Utilisez les recettes de ce manuel pour vous aider à trouver la bonne proportion d'ingrédients secs par rapport à la levure, au sucre, au sel et aux matières grasses. Nous vous conseillons de créer vos propres recettes en utilisant le mode Basic, puis de passer aux suivants en vous servant du tableau des temps de cuisson comme guide.

Question 19

Est-il important que les ingrédients soient à la température ambiante avant de les mettre dans le moule ?

Oui, même lorsque vous utilisez le programmeur. (L'eau doit être à une température comprise entre 21°C et 28°C).

Question 20

Pourquoi les pains sont-ils de différentes hauteurs ? Les pains complets sont toujours plus petits. Est-ce que je fais quelque chose de mal ?

Non, il est normal que les pains complets soient plus petits et plus denses que les pains standard ou les pains français. Les farines complètes sont plus lourdes que les farines blanches, et ne lèvent pas autant pendant la préparation du pain. Ceci se produit aussi lorsque le pain contient des fruits secs, des flocons d'avoine et du son.

Question 21

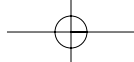
Est-ce que je peux mélanger la levure avec de l'eau avant de l'ajouter ?

Non, la levure doit rester sèche et être ajoutée en dernier dans le moule, sur la farine. Ceci est particulièrement important lorsque vous utilisez le programmeur.

Question 22

Pourquoi y a-t-il un gros trou à la base du pain ?

Ce trou a été créé par la palette de pétrissage. Quelquefois, ce trou est plus gros que la normale. Ceci se produit lorsque la pâte a reposé d'un côté de la palette après le second cycle de pétrissage - cela se produit dans toutes les machines à pain. Vous pouvez répartir la pâte de façon égale dans le fond du moule.



Dépannage

Origine possible

Solution

Le pain forme un cratère

Trop de liquide, ou liquide trop chaud	Mesurez les ingrédients plus précisément. Utilisez des liquides entre 21°C et 28°C
Vous n'avez pas ajouté de sel, et le pain a trop levé et est retombé	Mesurez les ingrédients plus précisément
Vous avez ajouté trop de levure	Mesurez les ingrédients plus précisément, si le problème persiste réduisez la quantité de levure de 1/4 de cuillère à café
Une humidité importante et une température ambiante élevée peuvent faire lever le pain excessivement et le faire retomber	Faites votre pain quand il fait moins chaud. Essayez de réduire la quantité de levure de 1/4 de cuillère à café ou d'utiliser des liquides qui sortent directement du réfrigérateur. N'utilisez pas le programmeur
L'altitude peut faire lever le pain excessivement puis faites-le retomber pendant la cuisson	Essayez de réduire la quantité de levure de 1/4 de cuillère à café
Le couvercle est resté ouvert pendant la cuisson	N'ouvrez jamais le couvercle pendant la cuisson

Le pain n'a pas assez levé

Vous n'avez pas ajouté assez de levure	Mesurez les ingrédients plus précisément
La levure est périmée ou inactive	N'utilisez jamais de levure périmée. Conservez-la dans un endroit frais et sombre.
Vous n'avez pas ajouté assez de sucre	Mesurez les ingrédients plus précisément
Vous avez ajouté trop de sel, ce qui a limité la croissance de la levure.	Mesurez les ingrédients plus précisément
L'eau était trop chaude et a détruit la levure	Utilisez des liquides à une température comprise entre 21°C et 28°C
La levure a commencé à se développer avant le début du programme	Prenez soin que la levure ne soit pas en contact avec le liquide avant le début du programme

Le pain lève trop

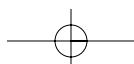
Une humidité importante et une température ambiante élevée peuvent faire lever le pain excessivement	Faites votre pain quand il fait moins chaud. Essayez de réduire la quantité de levure de 1/4 de cuillère à café ou utilisez des liquides qui sortent directement du réfrigérateur. N'utilisez pas le programmeur
Trop de levure	Mesurez les ingrédients plus précisément
Trop de liquide	Mesurez les ingrédients plus précisément
Des liquides chauds ont accéléré le développement de la levure	Utilisez des liquides à une température comprise entre 21°C et 28°C
Trop de farine, ou pas assez de sel	Mesurez les ingrédients plus précisément

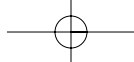
Pain sec, de texture dense

Vous n'avez pas ajouté assez de liquide	Mesurez les ingrédients plus précisément
La farine est peut-être périmée, ou elle est sèche ce qui provoque un déséquilibre	Essayez d'ajouter 1 cuillère à soupe de liquide à la fois

Pain pas assez cuit, mou au centre

Trop de liquide provenant de fruits frais ou en conserve	Egouttez toujours le liquide, comme indiqué dans la recette. Vous devrez peut-être réduire légèrement la quantité d'eau
De grandes quantités d'ingrédients riches comme les noix, le beurre, les fruits secs, sirops et grains alourdissent la pâte. Ceci ralentira la levée et empêchera le pain de cuire au centre	Mesurez les ingrédients plus précisément. Ne dépassez jamais les quantités indiquées dans la recette





Croûte trop cuite

Trop de sucre	Mesurez les ingrédients plus précisément
Couleur de la croûte mal réglée.	Choisissez le réglage "Light"

Il y a de gros trous dans le pain

L'eau était trop chaude et a détruit la levure	Utilisez des liquides à une température comprise entre 21°C et 28°C
Trop de liquide	Mesurez les ingrédients plus précisément
Trop de levure	Mesurez les ingrédients plus précisément
Une humidité importante et une température ambiante élevée augmentent l'activité de la levure	Faites votre pain quand il fait moins chaud. Essayez de réduire la quantité de levure de 1/4 de cuillère à café ou utilisez des liquides qui sortent directement du réfrigérateur. N'utilisez pas le programmeur
L'eau était trop chaude et a détruit la levure	Utilisez des liquides à une température comprise entre 21°C et 28°C

La surface du pain est collante

Vous avez laissé le pain trop longtemps dans l'appareil et de la condensation avant apparaît au niveau du moule	Dans la mesure du possible, retirez le pain du moule et laissez-le refroidir sur une grille
L'équilibre entre les ingrédients secs/liquides est peut-être incorrecte	Mesurez les ingrédients plus précisément



Message H:HH affiché

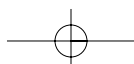
La température de l'appareil est trop élevée	Appuyez sur Stop. Enlevez le moule, laissez le couvercle ouvert et laissez refroidir. Lorsqu'il est froid, remettez le moule à l'intérieur de l'appareil, sélectionnez le programme et démarrez le programme à nouveau.
--	---

Message E:EE affiché

Le détecteur de température est déconnecté.	Contactez le service d'assistance Morphy Richards.
---	--

Difficulté au démoulage

Le pain colle au moule	Vous devez huiler le moule avant chaque utilisation. Lavez le moule à l'eau chaude savonneuse, rincez-le et séchez-le soigneusement. Enduisez généreusement l'intérieur du moule d'huile, de beurre ou de margarine. Suivez les instructions de la page 8, "Utilisation de votre machine à pain". Lorsque vous enlevez le moule de l'appareil à la fin de la cuisson, laissez le pain refroidir dans le moule pendant 15 minutes avant de le démouler sur une grille. Tranchez le pain uniquement lorsqu'il a refroidi pendant 20 à 40 minutes.
------------------------	---



VOTRE GARANTIE DE DEUX ANS

Pour la clientèle en France

Il est important de conserver le ticket de caisse comme preuve d'achat. Agrafez votre ticket de caisse à cette notice d'utilisation; vous pourrez ainsi l'avoir sous la main ultérieurement.

Merci de donner les informations ci-dessous si votre appareil tombe en panne. Vous trouverez ces références à la base de l'appareil.

Numéro du modèle /
Numéro de série

Tous les produits Morphy Richards sont testés individuellement avant de quitter l'usine.

Si un problème survient dans les 24 mois qui suivent l'achat d'origine, vous devez contacter le magasin où vous avez acheté votre appareil muni de votre ticket de caisse, celui-ci le renverra à Glen Dimplex France pour expertise.

Sous réserve des exclusions indiquées ci-dessous (1 à 6), l'appareil défectueux sera alors réparé ou remplacé et réexpédié dans un délai de 15 jours ouvrables maximum à compter de son arrivée.

Si, pour quelque raison que ce soit, l'article est remplacé pendant la période de garantie de deux ans, la période de garantie du nouvel article sera calculée à partir de la date d'achat d'origine. Vous devez donc absolument conserver votre ticket de caisse ou votre facture d'origine pour indiquer la date d'achat.

Pour bénéficier de la garantie de deux ans, l'appareil doit avoir été utilisé conformément aux instructions du fabricant. Par exemple, les fers doivent avoir été détartrés et les filtres doivent avoir été nettoyés selon les instructions.

Morphy Richards ne sera pas dans l'obligation de remplacer ou réparer les articles aux termes de la garantie dans les circonstances suivantes :

- 1 Si le problème provient d'une utilisation accidentelle, d'une utilisation abusive ou négligente, ou si l'appareil a été utilisé de manière contraire aux recommandations du fabricant, ou encore lorsque le problème provient de sautes de puissance ou de dégâts occasionnés en transit.
- 2 Si l'appareil a été utilisé sur une alimentation électrique dont la tension est différente de celle qui est indiquée sur l'appareil.
- 3 Si des personnes autres que nos techniciens (ou l'un de nos revendeurs agréés) ont tenté de faire des réparations.
- 4 Si l'appareil a été loué ou utilisé dans un contexte non domestique.
- 5 Morphy Richards n'est pas dans l'obligation de réaliser des travaux d'entretien, quels qu'ils soient, aux termes de la garantie.
- 6 La garantie exclut les consommables tels que les sacs, les filtres et les carafes en verre.

Cette garantie ne confère aucun droit à l'exception de ceux qui sont expressément indiqués ci-dessus, et ne couvre aucune réclamation pour dommages immatériels ou indirects. Cette garantie est offerte comme avantage supplémentaire et n'a aucune incidence sur vos droits légaux en tant que consommateur.

Pour la clientèle en Belgique

Les produits de Morphy Richards sont produits conformément les normes de qualité, agréées internationales. Au-dessus vos droits légaux, Morphy Richards vous garantit qu'à partir d'achat ce produit sera sans défauts de fabrication ou de matériels pendant une période de deux ans.

Il est important de conserver votre bon d'achat comme preuve. Agrafez votre ticket à cette notice d'installation.

Veillez mentionner ces informations ci-dessous si votre appareil tombe en panne. Vous trouverez ces informations sur la base de l'appareil.

Numéro du modèle
Numéro de série

Si, pour quelque raison que ce soit, l'article est remplacé pendant la période de garantie (deux ans), la période de garantie du nouvel article sera calculée à partir de la date d'achat d'origine. Il est donc très importants de conserver votre bon d'achat original afin de connaître la date initiale d'achat.

Cette garantie vaut uniquement quand l'appareil a été utilisé conformément aux instructions du fabricant. Par exemple, les appareils doivent être détartrés et les filtres doivent être tenus propre selon le mode d'emploi.

Morphy Richard ne sera pas dans l'obligation de remplacer ou réparer les articles aux termes de la garantie dans les circonstances suivantes

- 1 Si le problème, provient d'une utilisation accidentelle, d'une utilisation abusive ou négligente, ou si l'appareil a été utilisé de manière contraire aux recommandations du fabricant, ou encore lorsque le problème provient de sautes de puissance ou de dégâts occasionnés en transit.
- 2 Si l'appareil a été utilisé sur une alimentation électrique dont la tension est différente de celle qui est indiquée sur l'appareil.
- 3 Si des personnes, autres que nos techniciens (ou revendeurs agréés) ont tenté de faire des réparations.
- 4 Si l'appareil a été loué ou utilisé dans un contexte non domestique.
- 5 Morphy Richards n'est pas dans l'obligation de réaliser des travaux d'entretien, pendant la garantie.
- 6 La garantie exclut les biens de consommation tels que les sacs, les filtres et les carafes en verre.

Cette garantie ne confère aucun droit à l'exception de ceux qui sont expressément indiqués ci-dessus, et ne couvre aucune réclamation pour dommages immatériels ou indirects. Cette garantie est offerte comme avantage supplémentaire et n'a aucune incidence sur vos droits légaux en tant que consommateur.

SERVICE D'ASSISTANCE

Si vous rencontrez la moindre difficulté avec l'appareil, n'hésitez pas à nous appeler. Nous pourrions certainement vous aider plus efficacement que le magasin où vous avez acheté l'appareil.

Merci d'avoir les informations suivantes à portée de main pour que notre personnel puisse répondre à vos questions le plus rapidement possible :

- Nom du produit ;
- Numéro du modèle, indiqué sur la face inférieure de l'appareil.

E**Cómo sacar el mayor partido a su nueva máquina para hacer pan...****Una medición precisa es fundamental**

Es esencial medir con total exactitud las cantidades de ingredientes, puesto que la más pequeña variación puede afectar a la calidad del pan.

Contenido de levadura

Si el pan aumenta demasiado y luego se hunde, asegúrese de que los ingredientes se han medido de forma precisa. Si el problema persiste, reduzca la levadura un cuarto de cucharilla de café.

Más información

Tabla de conversión	66
Tiempos de los ciclos de horneado	67
¿Necesita ayuda? (preguntas y respuestas)	68
Localización y resolución de problemas	70
Su garantía de dos años	72

ÍNDICE**Instrucciones de funcionamiento**

Instrucciones importantes de seguridad	50
Introducción	50
Antes de usarla por primera vez	50
Requisitos eléctricos	51
Acerca de esta máquina de hacer pan	51
Acerca de las recetas	51
Componentes	52
Botones, pantalla y funciones del panel de control	53
Descripción de los programas	54
Cómo utilizar su máquina de hacer pan	54
Cómo utilizar el temporizador	55
Alarma	55
Interrupción de corriente	55
Cómo partir y guardar el pan	55
Cuidado y limpieza	56
Cómo guardar la unidad	56
Conozca sus ingredientes	56
Cómo medir los ingredientes	57
Temperaturas de los ingredientes	58
Cómo crear sus propios panes de levadura	58
Glaseados especiales para panes de levadura	58
Otros consejos	58

Recetas

Pan blanco básico	59
Pan de grano blando	59
Pan moreno	59
Pan de hierbas italianas	59
Pan de queso y cebolla	60
Pan de pasas	60
Pan de tomate secado al sol	60
Pan francés	
Pan francés	60
Pan de trigo integral	60
Pan de semilla	61
Ajuste para pasteles	
Pastel de Madeira	61
Pastel de frutas mezcladas	61
Pan de plátano y frutos secos	61
Pan de gachas de avena	62
Dulce	
Pan de frutas mezcladas	62
Pan de chocolate	62
Horneado rápido I	
Horneado rápido de pan blanco pequeño	62
Horneado rápido II	
Horneado rápido de pan blanco grande	62
Recetas de masas	
Rollos de pan blanco	63
Rollos de pan de trigo integral	63
Panecillos de cruz calientes	63
Masa de pizza	63
Mermeladas	
Compotas	64
Frambuesa y manzana	64
Especialidades	
Pan de malta	64
Sándwich	
Pan de sándwich	64
Pan de sándwich de grano blando	65
Recetas sin gluten	
Pan sin gluten	65
Pastel de madeira sin gluten	65
Mezclas de panes	66

F

E

Introducción

El olor del pan casero flotando por toda la casa es uno de los mejores aromas. El pan recién salido del horno con mantequilla derretida es una memorable sensación para el paladar. La máquina automática para hacer pan de Morphy Richards puede crear esa experiencia cada mañana.

Implica muy poco esfuerzo para el panadero porque la máquina de hacer pan es un aparato sofisticado con una memoria informática que hace todo el trabajo por usted.

Es tan simple como uno, dos y tres.

- 1 Introduzca los ingredientes.
- 2 Seleccione el programa de los menús y pulse "start" (inicio).
- 3 Espere a que salga su pan.

No obstante, con este aparato no sólo horneará pan. Además de hacer todo tipo de especialidades de pan, incluido el pan de trigo integral, también puede preparar masas para rollitos de pan, pizzas, pasteles y mermeladas. Todo es muy sencillo y sabe casero... porque lo es.

Instrucciones importantes de seguridad

El uso de un aparato eléctrico requiere la aplicación de las siguientes normas básicas de seguridad de sentido común.

En primer lugar, existe el peligro de lesiones o muerte y, en segundo, el peligro de dañar el aparato. Se indican en el texto mediante las dos siguientes convenciones:

PRECAUCIÓN: ¡Peligro para el usuario!

IMPORTANTE: ¡Peligro para el aparato!

Asimismo, le ofrecemos los siguientes consejos esenciales de seguridad.

Ubicación

- Retire todo el embalaje y manténgalo para consultas posteriores.
- Asegúrese de colocar el aparato sobre una superficie firme y plana.
- No utilice el aparato en el exterior o en el baño.
- No coloque el aparato sobre una superficie de madera muy pulida, puesto que podría dañar la superficie.
- No coloque el aparato encima o cerca de superficies calientes como una chapa ardiendo o placas radiantes ni cerca de una llama sin protección.
- No permita que el cable de corriente cuelgue por el borde de la mesa o de la encimera ni que toque las superficies calientes.
- No lo utilice al aire libre ni cerca del agua

Niños

- Nunca deje que los niños utilicen este aparato. Enseñe a los niños a ser conscientes de los peligros de la cocina, adviértales de los riesgos de acceder a zonas donde no pueden ver correctamente o a las que no deberían acceder.
- Vigile a los niños pequeños para asegurarse de que no juegan con este aparato.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con este aparato.

Seguridad personal

- **PRECAUCIÓN: Para proteger contra riesgos de descarga eléctrica NO sumerja NUNCA el cuerpo del aparato en ningún líquido y asegúrese siempre de que las conexiones eléctricas están secas.**
- Este aparato no está destinado a uso infantil ni de personas enfermas sin la adecuada supervisión de una persona responsable que garantice su segura utilización.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos los niños) cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales estén mermadas, o que no tengan suficiente experiencia o conocimientos, a menos que estén supervisadas o hayan recibido instrucciones acerca del uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.

Otras consideraciones de seguridad

- Desconecte el aparato de la red eléctrica cuando no lo utilice, antes de retirar los accesorios y antes de limpiarlo.
- No utilice ningún aparato que tenga el cable deteriorado ni lo enchufe cuando el aparato funcione mal o haya sufrido algún tipo de daño.
- El cable de alimentación no puede reemplazarse. Si necesita ayuda, póngase en contacto con Morphy Richards.
- El uso de accesorios o herramientas que no estén recomendadas o vendidas por Morphy Richards podría causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- No utilice este aparato para otra cosa que no sea su fin específico.

Antes de usarla por primera vez

Antes de la primera utilización, tómese unos minutos para leer este manual de instrucciones y busque un lugar para dejarlo a mano para futuras consultas. Preste una atención especial a las instrucciones de seguridad.

- 1 Desembale la máquina de hacer pan con cuidado y retire los materiales de embalaje.
- 2 Elimine el polvo que se puede haber acumulado durante el embalaje.
- 3 Limpie la fuente de hornear, la pala amasadora y la superficie exterior de la máquina de hacer pan con un paño limpio y humedecido. La fuente de hornear tiene un recubrimiento antiadherente. No utilice estropajos ni productos abrasivos con ninguna parte de la máquina de hacer pan.

- 4 La primera vez, utilice aceite, mantequilla o margarina para engrasar la fuente para el pan y hornéela vacía durante unos 10 minutos (seleccione el programa Extrabake (horneado extra)).
- 5 Vuelva a limpiarla.
- 6 Coloque la pala amasadora en el eje de la fuente de hornear.

En la fabricación, es necesario engrasar ligeramente algunas partes del aparato. Esto puede hacer que la unidad emita algo de vapor la primera vez que lo utilice, esto es normal.

Requisitos eléctricos

Compruebe que la tensión indicada en la placa de características del aparato se corresponde con el suministro eléctrico de su casa, que debe ser de CA (corriente alterna).

Si las tomas de corriente de su casa no son las apropiadas para el enchufe suministrado con este aparato, se debe retirar dicho enchufe y colocar uno adecuado.

PRECAUCIÓN: Si estuviera roto, el enchufe retirado del cable de corriente debe destruirse puesto que un enchufe con un cordón flexible descubierto es peligroso si se conecta a una toma de corriente electrificada.

Precaución: Este aparato debe conectarse a tierra.

Si hubiera que cambiar el fusible en el enchufe de 13 A, se instalará un fusible BS1362 de 13 A.



Acerca de esta máquina de hacer pan

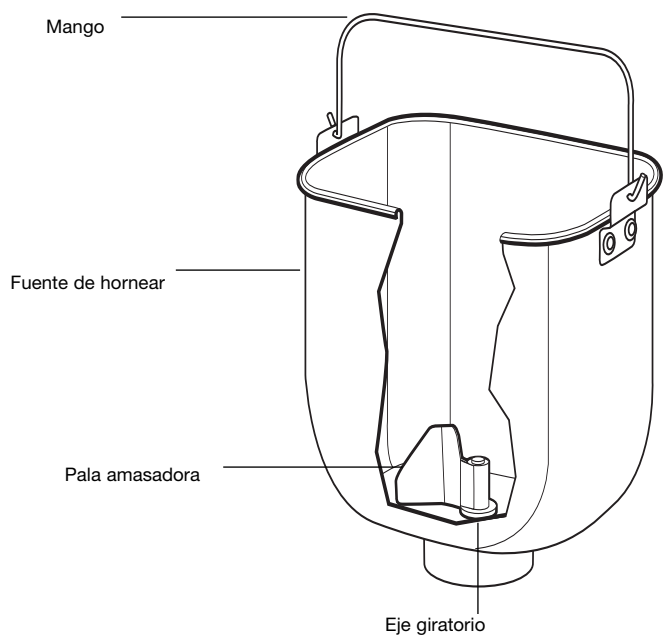
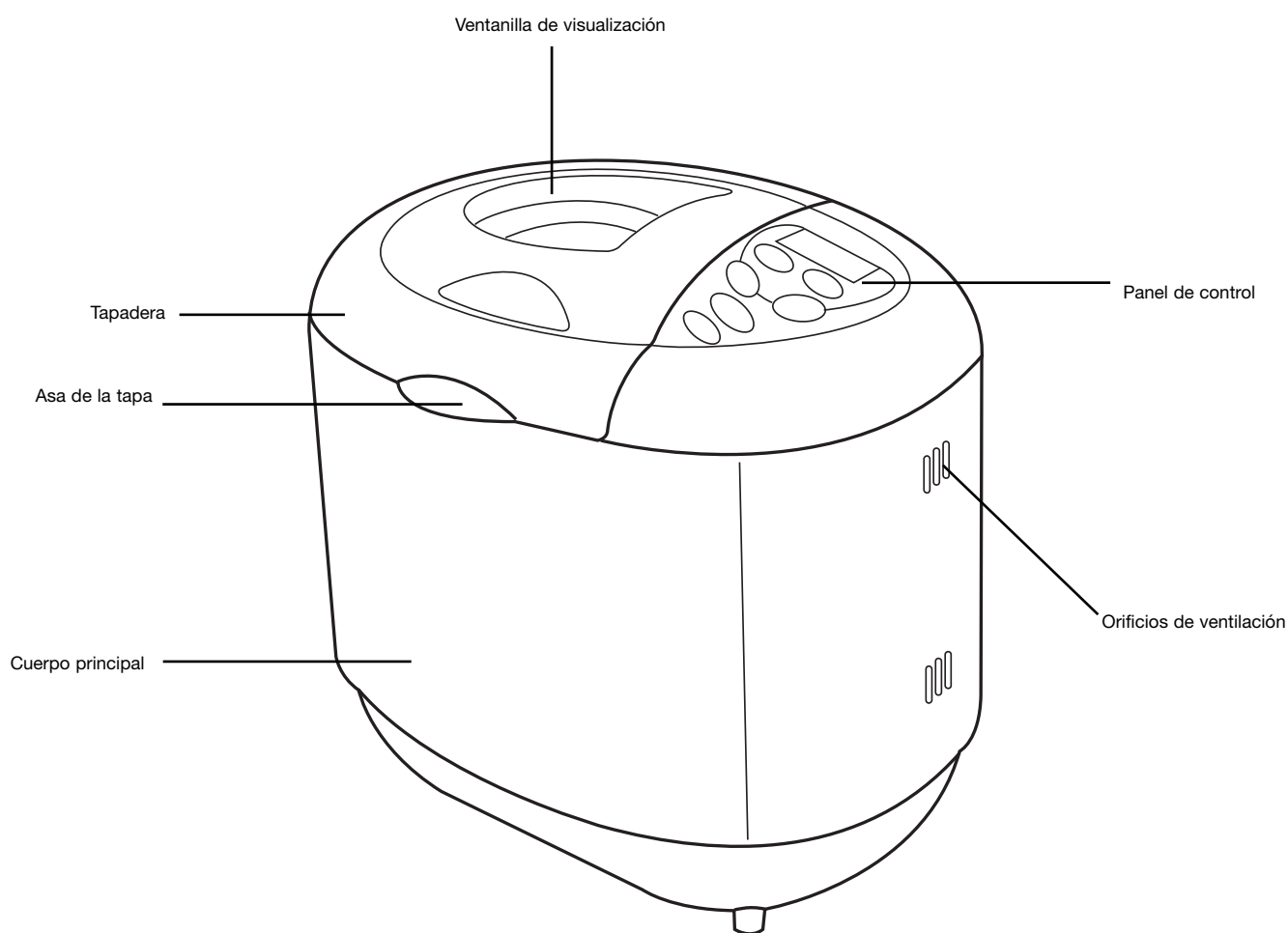
- Dispone de dos ajustes para elaborar un pan pequeño de 680 gramos (1,5 lb) o grande de 907 gramos (2lb) (peso aproximado; depende de la receta).
- Un pitido indica el momento en que puede añadir ingredientes extra, como frutas y frutos secos, para que éstos no sean aplastados por la cuchilla amasadora.
- El ajuste de 1,5 lb (680 gramos) puede utilizarse para hacer un pan de 1 lb (454 gramos) en algunas recetas.

Acerca de las recetas

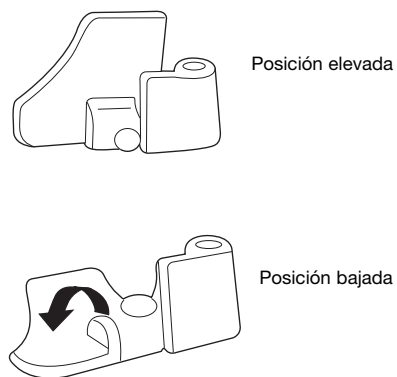
Las recetas de este manual han sido totalmente comprobadas para garantizar unos resultados óptimos. Las recetas han sido creadas específicamente por economistas domésticos para esta máquina y puede que no produzcan resultados aceptables en otras máquinas similares.

- Añada siempre los ingredientes en el orden en el que se listan en la receta.
- **Una medición precisa de los ingredientes es vital. No utilice cantidades más grandes.**

Componentes



La pala tiene dos posiciones



Botones, pantalla y funciones del panel de control

Panel informativo

Muestra el nivel de tostado elegido

Muestra el peso seleccionado

Muestra el número de programa

Muestra el tiempo que queda antes de la finalización (3:20, por ejemplo, significa 3 horas y 20 minutos; 0:20 es 20 minutos)

Muestra el aviso de la temperatura (consulte "Localización y resolución de problemas").

Botones de retraso del temporizador

Se utiliza para retrasar el inicio de la elaboración del pan (todos los programas excepto Fastbake (horneado rápido))



Botón "Colour" color

Para seleccionar el color de la corteza, desde light (claro), medium (medio) o dark (oscuro) (solo algunos programas)

Botón "Menu" menú

Para la selección del programa de elaboración de pan de la lista 1 a 12

Botón "Loaf size" tamaño del pan

Para seleccionar el tamaño del pan pequeño (1,5 lb - 680 gramos) o grande (2 lb - 907 gramos) (sólo algunos programas)

"Start" Inicio

Púlselo para comenzar durante aprox. 1 segundo, se escucha un pitido, los dos puntos (:) parpadean y el programa comienza.

"Stop" Detener

Púlselo para detener durante aprox. 2 segundos, se escucha un pitido para confirmar la detención del programa.

Descripción de los programas

1 Pan blanco básico (3:00 y 2:53)

Para pan blanco y moreno. También para panes de sabores con hierbas y pasas añadidas.

2 Pan francés (3:50 y 3:40)

Para un horneado de pan de poco peso como el pan francés que tiene una corteza crujiente y una textura ligera.

3 Pan de trigo integral (03:40:00 y 03:32:00)

Para el horneado de pan que contiene cantidades importantes de trigo integral. Este ajuste precisa de un tiempo de precalentamiento largo para que el grano se empape de agua y se expanda. No es aconsejable utilizar el temporizador de retraso puesto que eso podría dar resultados deficientes. El trigo integral normalmente produce una corteza gruesa y crujiente.

4 Pastel (1:40)

Este ajuste mezclará los ingredientes y horneará durante un tiempo predeterminado. Es necesario mezclar dos grupos de ingredientes en recipientes antes de añadirlos a la máquina de hacer pan (consulte las recetas de pastel).

5 Dulce (02:55:00 y 02:50:00)

Para el horneado del pan tipo dulce que proporciona una corteza más crujiente que en el ajuste básico. La corteza crujiente se produce por el azúcar "quemado".

6 Fastbake I (horneado rápido) (01:10:00)

Para la preparación de un pan blanco de 1,5 lb (680 gramos) durante un periodo de tiempo reducido. Las barras realizadas con este ajuste pueden ser más cortas y de textura más húmeda.

7 Fastbake II (horneado rápido) (01:15:00)

Para la preparación de un pan blanco de 2 lb (907 gramos) durante un periodo de tiempo reducido. Las barras realizadas con este ajuste pueden ser más cortas y de textura más húmeda.

8 Dough (Masa) (1:30)

Este ajuste solamente elabora la masa y no se horneará el pan final. Retire la masa y déle forma para hacer rollitos de pan, pizza, etc. En este ajuste se puede preparar cualquier masa. No supere 1kg (2 lb) de ingredientes combinados.

9 Jam (mermelada) (01:20:00)

Utilice este ajuste para hacer mermelada de frutas frescas y compota de naranjas de Sevilla. No aumente la cantidad ni deje que la receta hierva fuera de la fuente en la cámara de horneado. Si esto ocurriera, detenga la máquina inmediatamente. Saque la fuente con cuidado, deje que se enfríe un poco y límpiela por completo.

10 Especialidades (02:50:00)

Para tipos de pan blanco que necesitan muy poco tiempo de horneado. El pan que se hornea en este ajuste es normalmente más pequeño con una textura densa.

11 Pan de sándwich (03:00:00 y 02:55:00)

Para hornear pan con textura ligera pero con una corteza más gruesa y blanda.

12 Extra bake (horneado extra) (0:10)

Este ajuste es sólo para hornear y puede utilizarse para aumentar el tiempo de horneado en los ajustes seleccionados. Esto es especialmente útil para ayudar a "cuajar" mermeladas y compotas. Al comenzar, el tiempo por defecto es 10 min. (0:10) mínimo y se cuenta hacia atrás en intervalos de 1 minutos. Tendrá que apagarlo manualmente pulsando el botón "stop", cuando haya finalizado el proceso de Extrabake (horneado extra). Se aconseja

que compruebe el estado del pan o de la mermelada después de 10 minutos y a intervalos de 10 minutos. Si pulsa ▲ aumenta el tiempo en incrementos de 10 minutos hasta un máximo de 1 hora.

No utilice el programa Extrabake (horneado rápido) durante más de una hora, ya que se producirá el sobrecalentamiento del producto.

Cómo utilizar su máquina de hacer pan

1 Saque la fuente

Abra la tapa y extraiga la fuente sujetándola por el asa, girándola en sentido inverso a las agujas del reloj y levantándola hacia fuera. Colóquela sobre la superficie de trabajo. Es importante que la fuente se rellene con los ingredientes fuera de la máquina para que si se produce algún derrame accidental no se incendie por culpa de los elementos calientes.

2 Acople la pala

Acople la pala amasadora al eje empujando hacia dentro. Asegúrese de que la pala está en posición levantada antes de añadir los ingredientes mostrados en la página 9.

3 Mida los ingredientes

Mida los ingredientes necesarios y añádalos a la fuente en el orden que se indica. Consulte la sección posterior ("Cómo medir los ingredientes").

- Cuando añada la levadura a la fuente de hornear, tenga cuidado de que ésta no entre en contacto con el agua o cualquier otro líquido, puesto que se empezaría a activar inmediatamente.
- Utilice agua tibia 21-28°C

4 Vuelva a introducir la fuente

Vuelva a colocar la fuente en la máquina de hacer pan, girándola en sentido de las agujas del reloj para colocarla en su sitio. Cierre la tapa.

5 Enchufe la máquina

Conéctela a la red eléctrica. La máquina de hacer pan se ajustará automáticamente al menú de pan "basic" y al tiempo normal.

- Cada vez que pulse un botón, escuchará un pitido de confirmación.

6 Seleccione el programa

Elija el ajuste deseado de la lista pulsando el botón Menu (menú).

7 Seleccione el peso

Pulse el botón "Loaf size" (tamaño del pan) para elegir entre pequeño o grande.

8 Seleccione el color

Elija el color de corteza deseado pulsando el botón "Colour" (color).

9 Seleccione el tiempo de retraso

Si desea que el pan esté listo más tarde, ajuste ahora el tiempo de retraso, como se describe en la sección siguiente.

10 Inicio

Pulse el botón "Start Stop" (comenzar/detener) para arrancar la máquina. El tiempo restante contará hacia abajo en incrementos de un minuto.

11 Progreso

La máquina de hacer pan realizará las fases programadas como se muestra en la sección "Tiempos de los ciclos de horneado". Si la máquina de hacer pan tiene seleccionado un programa que dispone de un segundo proceso de amasado, sonará un pitido para informar que pueden añadirse las frutas y/o frutos secos.

- Es posible que salga vapor por los orificios de ventilación durante el horneado, esto es normal.

12 Finalización

Cuando el programa haya finalizado y el pan esté horneado la pantalla mostrará 0:00 y sonará la alarma.

13 Manténgalo caliente

Con la función de mantenimiento en caliente, circulará aire caliente durante los 60 minutos siguientes en la mayoría de los ajustes (consulte la sección "Tiempos de los ciclos de horneado"). Para unos resultados óptimos, extraiga la fuente de hornear y el pan dentro de ese periodo de tiempo o cuando haya finalizado el programa inicial. Se escucharán 10 pitidos cuando el periodo de mantenimiento en caliente haya finalizado.

14 Extraiga los alimentos

Pulse "Stop" (detener). Abra la tapa.

PRECAUCIÓN: Utilice guantes de horno al extraer la fuente de hornear y tenga cuidado porque está muy caliente.

15 Saque el pan

Deje que el pan se enfríe en la fuente durante 15 minutos, déle la vuelta y traslade el pan de la fuente a un estante para que se enfríe. LLene inmediatamente la fuente de agua caliente para evitar que la pala se pegue al eje.

- A veces, la pala amasadora se queda pegada al pan. Espere a que el pan se enfríe y extraiga la pala con un utensilio de madera o de plástico para evitar dañar la superficie antiadherente.

16 Desenchufe siempre el aparato después de usarlo.

- No abra la tapa mientras la máquina de hacer pan está funcionando puesto que afectará a la calidad del pan, especialmente a su capacidad de crecer correctamente. Abra la tapa sólo cuando en la receta se indique que se han de añadir ingredientes adicionales; consulte las recetas.

Nota sobre la temperatura ambiente

La máquina de hacer pan funcionará bien en una gran gama de temperaturas, pero podría haber diferencias en el tamaño del pan entre una habitación muy caliente y una muy fría. Recomendamos que la temperatura ambiente oscile entre los 15 y los 34°C.

Cómo utilizar el temporizador

Utilice el temporizador cuando desee que el pan esté listo posteriormente o por la mañana. Pueden determinarse un máximo de 13 horas. Compruebe si la función está disponible consultando la sección "Tiempos de los ciclos de horneado". No utilice esta función con recetas que utilicen ingredientes perecederos, como huevos, leche fresca, crema agria o queso.

- 1 Decida cuándo desea que su pan esté listo y calcule la diferencia de tiempo entre ahora y entonces. Por ejemplo, si desea una barra a las 8 a.m., y ahora son las 7.30 p.m., la diferencia es de 12 1/2 horas.
- 2 Introduzca este tiempo pulsando los botones "Time▼" y "Time▲". Las flechas se moverán arriba o abajo en incrementos de 10 minutos. Tras pulsar "Start" (inicio), los dos puntos (:) parpadearán.
- Si ha seleccionado una hora incorrecta, pulse "Stop" (parada) durante 2 segundos. El temporizador volverá a la hora del programa, y repita los pasos 1 y 2.
- 3 El retraso del temporizador es de hasta un máximo de 13 horas. En ese momento el pan estará listo para extraerlo de la máquina, consulte la página 8, punto 14, "Retirar el alimento".

Alarma

La alarma suena:

- cuando pulsa algún botón;
- durante el segundo ciclo de amasado de algunos programas, para indicar que los cereales, la fruta, los frutos secos u otros ingredientes pueden añadirse;
- cuando finaliza un programa;
- cuando finaliza el mantenimiento en caliente.

Interrupción de corriente

Tras un breve fallo del suministro eléctrico

- si el programa no ha alcanzado "rise 1" (elevación 1), pulse "Start" (inicio) y el programa continuará utilizando la función de repetición automática;
- si ya ha superado este punto, el proceso debe iniciarse desde el principio. Tendrá que desechar los ingredientes y comenzar de nuevo con ingredientes nuevos.

Cómo partir y guardar el pan

Para obtener los mejores resultados, coloque el pan en un estante de rejilla y deje que se enfríe durante 15-30 minutos antes de cortarlo.

Utilice un cuchillo eléctrico o uno bien afilado con hoja serrada para obtener unas rebanadas uniformes.

Guarde el pan no utilizado bien cubierto con un bolsa de plástico a temperatura ambiente hasta tres días. Si el clima es caluroso y húmedo, guárdelo en el frigorífico durante la noche.

Para un almacenamiento más largo (hasta un mes), coloque el pan en un recipiente bien tapado en el congelador.

Si guarda el pan en el frigorífico, sáquelo para que alcance la temperatura ambiente antes de servirlo.

Puesto que el pan casero no lleva conservantes, tiende a secarse y a enmohecerse antes que el pan industrial.

El pan sobrante que esté ligeramente duro, puede cortarse en dados de 1,3 cm ó 2,5 cm y utilizarlo en sus recetas favoritas para hacer picatostes, sopas de pan o para relleno.

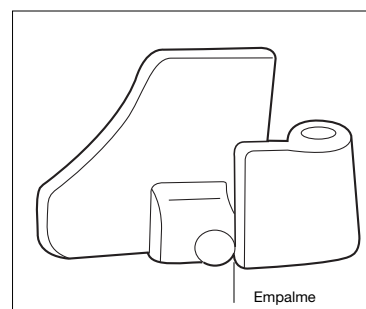
Pala amasadora

La máquina de hacer pan dispone de una única pala amasadora que se repliega en posición plana al final del segundo ciclo de elevación; de este modo, pincha la masa y la prepara para el tercer y último ciclo de crecimiento y permite que la pala se repliegue en posición plana para minimizar el tamaño de los agujeros de la base del pan horneado.

Asegúrese de que la pala está en posición levantada antes de añadir los ingredientes. Si se baja, vuélvala a levantar.

Limpie la pala cada vez que la use, asegúrese de que ésta gira sin impedimentos en su eje antes de cada uso; puede aplicar un poco de aceite de girasol a la junta antes de volverla a colocar en la fuente. Así estará listo para el siguiente uso.

Consulte la página 27, "Uso de su máquina de hacer pan".



E

Cuidado y limpieza

- 1 PRECAUCIÓN: Para evitar descargas eléctricas, desenchufe la unidad antes de limpiarla.**
- 2** Espere hasta que la máquina de hacer pan se haya enfriado.
 - **IMPORTANTE:** No sumerja o salpique el cuerpo ni la tapa con líquidos puesto que podría dañarlas y provocar una descarga eléctrica.
- 3** Exterior: Limpie la tapa y el exterior del cuerpo de la unidad con un paño húmedo o con una esponja ligeramente humedecida.
- 4** Interior: Utilice un trapo o esponja húmeda para limpiar el interior de la máquina de hacer pan.
- 5** Fuente de hornear: Limpie la fuente de hornear con agua caliente; no se necesita jabón. Evite arañar la superficie antiadherente. Séquela por completo antes de volver a colocarla en la cámara de horneado.
 - No limpie la fuente de hornear, la taza y cucharas medidoras ni las palas amasadora en el lavavajillas.
 - No ponga a remojo la fuente de hornear durante periodos de tiempo prolongados puesto que podría afectar al funcionamiento del eje motor.
 - Si la paleta se pega a la fuente de hornear, vierta agua caliente sobre ella y déjela en remojo durante 30 minutos. Esto le permitirá retirar la paleta con más facilidad.
 - Asegúrese de que el aparato se ha enfriado por completo antes de guardarlo.

No utilice nada de lo siguiente para limpiar

- Disolvente para pinturas
- Bencina
- Estropajos metálicos de acero
- Polvos para pulir
- Trapos químicos para el polvo

Tenga especial cuidado con el acabado antiadherente

Evite dañar el recubrimiento. No utilice utensilios metálicos como espátulas, cuchillos o tenedores.

El recubrimiento puede cambiar de color después de un uso prolongado. Esto se debe a la humedad y el vapor y no afectará al funcionamiento de la unidad ni a la calidad del pan.

Hay que limpiar el orificio del centro de la pala amasadora y, a continuación, añada una gota de aceite de cocina y vuelva a colocarla en el eje de la fuente de horneado. Esto evitará que se pague la pala.

- Mantenga todos los orificios de ventilación y las aberturas libres de polvo.

Cómo guardar la unidad

Asegúrese de secar todas las partes antes de guardarlas, incluyendo la limpieza de humedades en la ventanilla de visualización. Cierre la tapa y no coloque nada encima de la misma.

CONOZCA SUS INGREDIENTES

Cómo entender el horneado

A menudo, se dice que cocinar es un arte que se basa en la creatividad del chef mientras que la elaboración de pan tiene mucho más de ciencia. Esto significa que el proceso de combinar harina, agua y levadura provoca una reacción que da como resultado pan. Tiene que recordar que cuando los ingredientes se combinan unos con otros, producen un resultado específico. Lea atentamente la información siguiente para entender mejor la importancia que tiene cada ingrediente en el proceso de la elaboración del pan.

Nota importante sobre las harinas

Las harinas, aunque en apariencia similares, pueden ser diferentes en virtud de cómo se han cultivado, molido, almacenado, etc. Puede que descubra que tiene que experimentar con diferentes marcas de harina para elaborar ese pan perfecto. El almacenamiento es también muy importante, puesto que todas las harinas deberían guardarse en un recipiente hermético.

Harina para todo uso/harina pura

La harina para todo uso es una mezcla de harinas de trigo duro y blando refinado especialmente apropiadas para elaborar pasteles. Este tipo de harina debería utilizarse para recetas en la sección de pasteles y pan rápido.

Harina blanca fuerte/harina para pan

La harina para pan es una harina de alto contenido en gluten y proteínas con acondicionadores que le aportan a la masa una mayor idoneidad para amasarla. La harina para pan normalmente tiene una mayor concentración de gluten que la harina para todo uso; no obstante, dependiendo de los procedimientos de molienda, esto podría variar. La harina fuerte o la harina para pan están recomendadas para utilizarlas con esta máquina para hacer pan.

Harina de trigo integral/harina integral

La harina de trigo integral/harina integral está molida a partir del núcleo del trigo entero que contiene el salvado y el germen y que la hace más pesada y rica en nutrientes que la harina blanca. Los panes elaborados con esta harina son normalmente más pequeños y pesados que los panes blancos. Para evitar este inconveniente, se pueden mezclar harina blanca e integral con harina para pan y harina pura para producir un pan de textura muy ligera.

Harina con levadura

La harina con levadura contiene ingredientes de levadura no necesarios que interfieren en la elaboración de pan y pasteles. No se recomienda su uso.

Salvado

El salvado (no procesado) y el germen de trigo son las partes exteriores gruesas del trigo o granos de centeno separados de la harina por tamización o por dispersión. A menudo, se añaden en pequeñas cantidades al pan para obtener una mayor riqueza nutricional, energía y sabor. También se utilizan para mejorar la textura del pan.

Harina de avena

La harina de avena se extrae de la avena en copos o cortada. Se utiliza principalmente para mejorar el sabor y la textura.

Otros ingredientes

Levaduras (levadura seca activa)

Mediante un proceso de fermentación, la levadura produce un gas necesario (dióxido de carbono) para que el pan crezca. La levadura debe ser capaz de alimentarse del azúcar y los carbohidratos de la harina para producir este gas. En todas las recetas que requieren levadura, se utiliza levadura granulada de acción rápida. Existen básicamente tres tipos de levadura diferentes: fresca, activa seca tradicional y de acción rápida.

Se recomienda utilizar la levadura de acción rápida.

No se recomienda levadura para pasteles fresca o prensada puesto que producirá unos resultados insatisfactorios. Guarde la levadura según las instrucciones del fabricante. Asegúrese de que la levadura es fresca comprobando la fecha de caducidad. Una vez que se abra el paquete de levadura, es importante que el contenido restante se vuelva a sellar inmediatamente y que se refrigere lo antes posible para un uso posterior. A menudo, el pan o la masa que no crece se debe a que se utiliza levadura caducada. Puede realizarse la prueba siguiente para determinar si la levadura está pasada y sin agentes activos:

- 1 Vierta media cucharada de agua templada en un pequeño recipiente o taza.
- 2 Añada 1 cucharadita de azúcar al agua y, a continuación, rocíe la superficie con 2 cucharaditas de levadura.
- 3 Coloque el recipiente o taza en una zona templada y deje que se asiente durante 10 minutos sin moverlo.
- 4 La mezcla debería hacer espuma y desprender un fuerte aroma a levadura. Si esto no ocurre, deseche la mezcla y comience de nuevo con otro paquete de levadura seca.

Azúcar

El azúcar es importante para el color y el sabor del pan. También alimenta la levadura como parte del proceso de fermentación. No se pueden utilizar edulcorantes artificiales como sustitutos del azúcar puesto que la levadura no reacciona debidamente con ellos.

Sal

La sal es necesaria para equilibrar el sabor del pan y los pasteles, además de para el color de la corteza que se consigue durante el horneado. La sal limita además el crecimiento de la levadura, por lo que no deben aumentarse las cantidades que se indican en la receta. Por razones dietéticas, puede reducirse, aunque podría afectar al proceso de horneado.

Líquidos/leche

Los líquidos como la leche o una combinación de leche en polvo y agua, pueden utilizarse para hacer pan. La leche mejorará el sabor, proporcionará una textura aterciopelada y suavizará la corteza, mientras que el agua sola producirá una corteza más crujiente. Algunos líquidos requieren que se añadan zumos (de naranja, manzana, etc) para potenciar del sabor. *Nota: Para la mayoría de las recetas, sugerimos el uso de leche desnatada.*

Huevos

Los huevos proporcionan riqueza y una textura aterciopelada a las masas de pan y pasteles.

Aceite de girasol

"Acorta" o ablanda la textura de los panes de levadura. Puede utilizarse mantequilla o margarina como sustituto. Si la mantequilla o margarina se utilizan directamente del refrigerador, hay que ablandarlas para que sea más fácil mezclarlas durante el ciclo de mezclado.

Levadura en polvo

La levadura en polvo es un agente gasificante que se utiliza en pasteles. Este tipo de agente de crecimiento no requiere tiempo de crecimiento antes del horneado puesto que la reacción química funciona cuando se añaden los ingredientes líquidos.

Bicarbonato sódico

El bicarbonato sódico es otro agente gasificante que no hay que confundir ni sustituir por levadura en polvo. Tampoco necesita tiempo de crecimiento antes de hornear puesto que la reacción química funciona durante el proceso de horneado.

Vitamina C - ácido ascórbico

El ácido ascórbico ayuda a mejorar el volumen del pan. Deberían utilizarse polvos o pastillas de vitamina C. También puede utilizar la pastilla de suplemento de vitamina C con sabor a naranja. La potencia de éstas normalmente viene marcada en mg (miligramos). Sin son pastillas de 200mg, utilice 1/2 pastilla por cada dosis de 100mg. La pastilla debe machacarse para convertirla en polvo. Si utiliza polvo, consulte las instrucciones del paquete, aunque normalmente se recomienda 1/4 de cucharadita de café.

Cómo medir los ingredientes

El paso básico y más importante cuando utilice la máquina de hacer pan es medir los ingredientes con mucha precisión. Es extremadamente importante medir cada ingrediente líquido y sólido o podría provocar resultados insatisfactorios y poco aceptables. Además, los ingredientes deben añadirse a la fuente de hornear en el orden en el que se indica en la receta. Las mediciones de líquidos y sólidos se realizan de manera diferente y son las siguientes:

Medición de líquidos

Utilice la taza suministrada. Al leer las cantidades, la taza de medición debe colocarse en una superficie horizontal plana y mirarse a la altura de los ojos (no en ángulo). La línea del nivel del líquido debe estar alineada con la marca de la medida. Una estimación "a ojo" no es lo suficientemente buena, puesto que podría alterar el equilibrio de la receta.

Medición de sólidos

La medición de sólidos (especialmente harinas) debe hacerse con la taza de medición suministrada. La taza de medición se basa en la taza americana estándar (8 onzas de líquido). Debe realizarse una medición de los ingredientes sólido vertiendo las cucharadas de ingredientes en la taza de medición; una vez llena la taza, rasarla con un cuchillo. Ahuecar o golpear la taza de medición comprimirá los ingredientes y, al final, obtendrá más de lo necesario. Esta cantidad extra podría afectar al equilibrio de la receta. No tamice la harina, a no ser que se indique.

Al medir cantidades pequeñas de ingredientes líquidos o sólidos (es decir, levadura, azúcar, sal, leche en polvo, miel) **hay que utilizar la cuchara de medición suministrada.** Las medidas deben estar al nivel, no amontonadas puesto que esta pequeña diferencia podría alterar al equilibrio fundamental de la receta.

NO UTILICE CUCHARAS O CUCHARILLAS DE CAFE NORMALES

Consejos al medir los ingredientes

- La taza está marcada en varias escalas "de medición de volúmenes". Las recetas de este libro utilizan el volumen de "taza" que se basa en la "taza americana de 8 onzas" y que está convenientemente marcada en divisiones de 1/16..
- Si prefiere utilizar el peso (gr) como medida, llene y pese el número de tazas necesario y registre esta conversión.

es decir) 2 tazas = xx gr

3 tazas = xxx gr

Debe utilizar una báscula precisa y de buena calidad; preferimos utilizar la medida por "taza" para mayor coherencia y precisión.

En la página 66 le ofrecemos una tabla de conversión de medidas.

- Se suministran 2 tazas para cubrir todas las combinaciones de cantidades de las recetas.

Cucharada, cucharadita de café; para medir 1/2 cucharadita café utilice dos veces la medida de 1/4 de cucharadita.

1 cucharada (tsp) = 5 mililitros

1 cucharadita (tbsp) = 3 tsp = 15 mililitros

Consejo: mida primero los ingredientes sólidos con la cuchara y, por último, los líquidos (aceite).

Su máquina de hacer pan produce deliciosos alimentos horneados con facilidad. Esta máquina requiere solamente que siga atentamente las instrucciones de las recetas. En la cocina básica, normalmente "un pellizco de esto y un poquito de esto otro" está bien, pero no con las máquinas de hacer pan. Utilizar una máquina de hacer pan automática requiere una medición precisa de cada ingrediente para obtener un resultado óptimo.

Temperaturas de los ingredientes

Todos los ingredientes, incluida la máquina y la fuente, y especialmente los líquidos (agua o leche), deben calentarse a una temperatura ambiente de 21°C. Si los ingredientes están demasiado fríos, por debajo de 10°C, no activarán la levadura. Los líquidos extremadamente calientes, por encima de 40°C, podrían matar la levadura.

Cómo crear sus propios panes de levadura

Con la máquina de hacer pan, incluso el panadero más inexperto puede vivir la satisfactoria experiencia de elaborar una barra de pan. Todo el misterio y el trabajo duro desaparecen. Dentro de esta talentosa máquina con cerebro electrónico, se mezcla la masa, se amasa, se prueba y se hornea sin que usted esté presente. La máquina de hacer pan automática también puede preparar la masa, y cuando está lista, puede darle forma, dejar que fermente y hornearla en un horno convencional. Las recetas de las páginas siguientes están "hechas a medida" para esta máquina de hacer pan. Cada receta incorpora los ingredientes que mejor se adaptan a una barra de pan en particular, y cada una ha sido probada en nuestras máquinas. **Es extremadamente importante que no supere las cantidades de harina especificadas en cada receta o podría provocar un resultado de horneado no satisfactorio.** Al crear sus propias recetas de pan de levadura o al hornear una vieja receta favorita, utilice las recetas de este libro de cocina como referencia para adaptar las porciones de su receta a la máquina de hacer pan.

Glaseados especiales para panes de levadura

Déle a su pan recién horneado un acabado profesional. Seleccione uno de los siguientes glaseados especiales para mejorar su pan.

Glaseado de huevo

Bata 1 huevo grande junto con una cucharada de agua, y aplíquelo generosamente con una brocha. Nota: aplíquelo únicamente a las masas antes de hornearlas.

Corteza de mantequilla derretida

Aplique mantequilla derretida con una brocha al pan recién horneado para obtener una corteza más suave y tierna.

Glaseado de leche

Para obtener una corteza brillante y suave, aplique leche o nata con una brocha al pan recién horneado.

Glaseado de azúcar glas

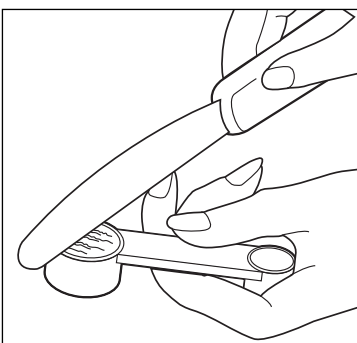
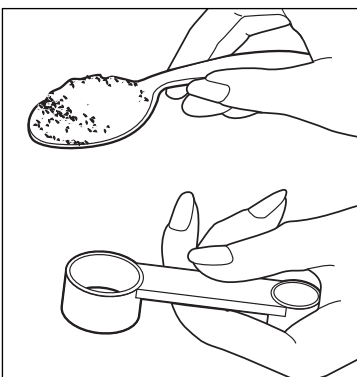
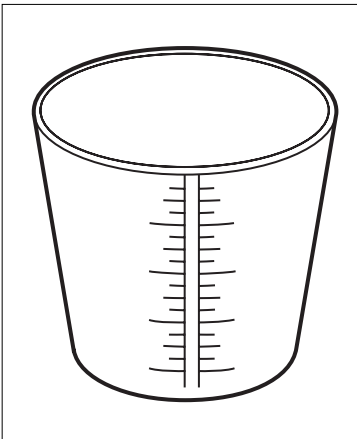
Mezcla una taza de azúcar glas tamizado con 1 o 2 cucharadas de leche para crear un glaseado consistente y espolvoree sobre el pan de pasas o el pan dulce.

Semilla de amapola/sésamo/carvi/harina de avena

Espolvoree generosamente las semillas de su elección sobre el pan recién glaseado.

Otros consejos

- Coloque todos los ingredientes de la receta en la fuente de hornear de modo que la levadura no entre en contacto con ningún líquido.
- Después de completar el proceso de elaboración de la masa en su máquina de hacer pan, normalmente cuando deje que la masa crezca fuera de la máquina de hacer pan, espere 30 minutos o hasta que la masa doble su tamaño. La masa debe estar ligeramente grasienta y cubierta con papel antigrasa y una toalla seca. Hay que colocarla en una zona templada y libre de corrientes.
- La humedad puede provocar problemas, por lo tanto, la humedad y las grandes altitudes requieren ajustes. Para una gran humedad, añada una cucharada extra de harina si la consistencia no es la correcta. Para grandes altitudes, reduzca la cantidad de levadura en aproximadamente 1/4 de cucharadita de café (tsp) y reduzca ligeramente el azúcar y el agua o la leche.
- El ajuste DOUGH (masa) es estupendo para mezclar, amasar y probar, dejando que la masa crezca. Utilice la máquina automática de hacer pan para elaborar esta masa; todo lo que usted tendrá que hacer es darle forma y hornearla conforme a su receta.
- Cuando las recetas requieran una "superficie ligeramente enharinada", utilice 1 o 2 cucharadas (tbsp) de harina sobre la superficie. Puede que desee enharinarse ligeramente los dedos o el rodillo para una fácil manipulación de la masa.
- Cuando deje que la masa "repose" y "crezca" de acuerdo con la receta, colóquela en una zona templada y libre de corrientes. Si la masa no dobla su tamaño, puede que el resultado no esté tierno..
- Si la masa que está enrollando se encoge, deje que se asiente tapada durante unos minutos antes de enrollarla de nuevo.
- La masa puede envolverse con un plástico y guardarse en el congelador para un uso posterior. Deje que la masa alcance la temperatura ambiente antes de utilizarla.
- Después de 5 minutos de amasarla, abra la tapa y compruebe la consistencia de la masa. La masa debería formar una bola suave y uniforme. Si está demasiado seca, añada líquido. Si está demasiado húmeda, añada harina (1/2 a 1 cucharada (tbsp) cada vez).
- Cuando utilice miel, extracto de malta, almíbar dorado o melaza, recubra primero la cuchara o taza con aceite; esto evitará que los ingredientes se peguen a la cuchara o a la taza.



Recetas

Todas las recetas siguientes utilizan este método general:

- 1 Coloque los ingredientes medidos en la fuente de hornear.
- 2 Utilice agua tibia 21-28°C
- 3 Introduzca la fuente de hornear en la unidad y cierre la tapa.
- 4 Seleccione el ajuste de pan adecuado.
- 5 Pulse el botón "start" (inicio).
- 6 Cuando el pan esté hecho, extraiga la fuente de la unidad **con unas manoplas de horno**.
- 7 Extraiga el pan de la fuente de hornear (y la pala amasadora del pan si fuera necesario).
- 8 Deje que se enfríe antes de cortarlo.

Este método está modificado por notas, en el caso pertinente, al final de cada receta.

Estas recetas se han desarrollado con harinas Allinson y levadura Easybake Allinson.

1 Recetas para panes básicos

Pan blanco básico

	1 lb*	1 1/2 lb	2 lb (907 gramos)
	(454 gramos*)	(680 gramos)	(907 gramos)
Agua	3/4 taza	1 1/8 taza	1 1/2 tazas
Leche desnatada en polvo			
	2 tbsps	2 1/2 tbsps	4 tbsps
Aceite de girasol	2 tbsps	2 1/2 tbsps	4 tbsps
Azúcar	1 1/4 tbsps	2 1/4 tbsps	3 tbsps
Sal	1 tsp	1 1/4 tsp	2 tsp
Harina blanca fuerte para pan			
	2 tazas	3 tazas	4 tazas
Levadura de acción rápida			
	1 tsp	1 1/4 tsp	1 1/4 tsp
Ajuste de uso	1 Basic	1 Basic	1 Basic

*Utilice el ajuste de tamaño de 1 1/2 lb (680 gramos) para fabricar pan de grano blando de 1 lb (454 gramos)

Pan de grano blando

	1 1/2 lb	2 lb
	(680 gramos)	(907 gramos)
Agua	1 1/8 taza	1 1/2 tazas
Leche desnatada en polvo		
	2 1/2 tbsps	4 tbsps
Aceite de girasol	2 tbsps	2 1/2 tbsps
Azúcar	2 1/4 tbsps	3 tbsps
Sal	1 1/4 tsp	2 tsp
Harina blanca fuerte de grano blando para pan		
	3 tazas	4 tazas
Levadura de acción rápida		
	1 tsp	1 tsp
Ajuste de uso	1 Basic	1 Basic

Pan moreno

	1 lb*	1 1/2 lb	2 lb
	(454 gramos*)	(680 gramos)	(907 gramos)
Agua	3/4 taza	1 taza	1 1/2 tazas
Leche desnatada en polvo			
	1 1/2 tbsps	2 tbsps	3 tbsps
Aceite de girasol	1 1/2 tbsps	2 tbsps	3 tbsps
Azúcar	2 1/2 tbsps	2 1/2 tbsps	4 tbsps
Sal	1 tsp	1 1/4 tsp	2 tsp
Harina morena fuerte para pan			
	2 tazas	3 tazas	4 tazas
Levadura de acción rápida			
	1 tsp	1 1/4 tsp	1 1/2 tsp
Ajuste de uso	1 Basic	1 Basic	1 Basic

*Utilice el ajuste de tamaño del pan de 1 1/2 lb (680 gramos) para fabricar pan de 1 lb (454 gramos)

Pan de hierbas italianas

	1 1/2 lb	2 lb
	(680 gramos)	(907 gramos)
Agua	1 1/8 taza	1 1/2 taza
Leche desnatada en polvo		
	2 1/2 tbsps	3 tbsps
Aceite de girasol	2 1/2 tbsps	3 tbsps
Azúcar	2 1/4 tbsps	2 1/2 tbsps
Sal	1 1/2 tsp	2 tsp
Harina blanca fuerte para pan		
	3 tazas	4 tazas
Mejorana seca	1 1/2 tsp	2 tsp
Albahaca seca	1 1/2 tsp	2 tsp
Tomillo seco	1 1/2 tsp	2 tsp
Levadura de acción rápida		
	1 1/4 tsp	1 1/2 tsp
Ajuste de uso	1 Basic	1 Basic

Pan de queso y cebolla

	11/2 lb (680 gramos)	2 lb (907 gramos)
Agua	1 taza	1 1/4 taza
Leche desnatada en polvo	2 tbsp	2 1/2 tbsp
Azúcar	1 tbsp	2 tbsp
Sal	1/2 tsp	1 tsp
Gránulos de cebolla	1 1/2 tbsp	2 tbsp
Queso cheddar curado rallado	1 taza	1 1/2 tazas
Harina blanca fuerte para pan	3 tazas	4 tazas
Levadura de acción rápida	1 1/2 tsp	1 3/4 tsp
Ajuste de uso	1 Basic	1 Basic

Pan de pasas

	11/2 lb (680 gramos)	2 lb (907 gramos)
Agua	1 1/4 taza	1 1/2 taza
Leche desnatada en polvo	3 tbsp	4 tbsp
Aceite de girasol	3 tbsp	4 tbsp
Azúcar	1 tbsp	2 tbsp
Sal	1 1/2 tsp	2 tsp
Canela	3/4 tsp	1 tsp
Harina blanca fuerte para pan	3 tazas	4 tazas
Levadura de acción rápida	1 tsp	1 1/4 tsp
Pasas*	5/8 taza	3/4 taza
Ajuste de uso	1 Basic	1 Basic

* Añadir la fruta cuando suene el pitido.

Pan de tomate secado al sol

	11/2 lb (680 gramos)	2 lb (907 gramos)
Agua	1 taza	1 1/3 tazas
Leche desnatada en polvo	2 1/2 tbsp	3 tbsp
Aceite de girasol	2 1/4 tbsp	3 tbsp
Azúcar	2 1/4 tbsp	3 tbsp
Sal	1 1/4 tsp	1 1/2 tsp
Hierbas mezcladas secas	1 1/2 tsp	2 tsp
Harina blanca fuerte para pan	3 tazas	4 tazas
Levadura de acción rápida	1 1/4 tsp	1 1/2 tsp
Tomates secados al sol	3/8 taza	1/2 taza
Ajuste de uso	1 Basic	1 Basic

2 recetas de pan francés**Pan francés**

	1 lb* (454 gramos*)	1 1/2 lb (680 gramos)	2 lb (907 gramos)
Agua	3/4 taza	1 taza	1 1/4 taza
Leche desnatada en polvo	1 1/2 tbsp	2 tbsp	2 1/2 tbsp
Azúcar	3/4 tbsp	1 tbsp	1 1/4 tbsp
Sal	1 tsp	1 tsp	1 1/4 tsp
Aceite de girasol	1 tbsp	1 tbsp	1 1/2 tbsp
Harina blanca fuerte para pan	2 tazas	3 tazas	4 tazas
Levadura de acción rápida	1 tsp	1 tsp	1 1/4 tsp
Ajuste de uso	2 French	2 French	2 French

*Utilice el ajuste de tamaño del pan de 1 1/2 lb (680 gramos) para fabricar pan de 1 lb (454 gramos)

3 Recetas de panes básicos**Pan de trigo integral**

	1 lb* (454 gramos*)	1 1/2 lb (680 gramos)	2 lb (907 gramos)
Agua	3/4 taza	1 1/8 taza	1 5/8 taza
Leche desnatada en polvo	1 tbsp	1 1/2 tbsp	3 tbsp
Aceite de girasol	1 1/2 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
Azúcar moreno	3/4 tbsp	2 1/2 tbsp	2 1/2 tbsp
Sal	3/4 tsp	1 1/4 tsp	1 1/2 tsp
Harina integral fuerte para pan	2 tazas	3 tazas	4 tazas
Levadura de acción rápida	1/2 tsp	3/4 tsp	3/4 tsp
Una pastilla de vitamina C (machacada)	-	1x100mg	1x100mg
Ajuste de uso	3 Wholewheat		

*Utilice el ajuste de tamaño del pan de 1 1/2 lb (680 gramos) para fabricar pan de 1 lb (454 gramos)

Pan de semilla

	1 1/2 lb	2 lb
	(680 gramos)	(907 gramos)
Agua	1 1/8 taza	1 5/8 taza
Leche desnatada en polvo	2 tbsp	3 tbsp
Aceite de girasol	2 tbsp	3 tbsp
Azúcar moreno suave	2 1/2 tbsp	5 tbsp
Sal	1 1/4 tsp	2 tsp
Harina de semilla morena malteada para pan		
	3 tazas	4 tazas
Levadura de acción rápida	3/4 tsp	3/4 tsp
* Pastilla de vitamina C	1 x 100mg	1 x 100mg
Ajuste de uso	3 Wholewheat	

* Optional: Al añadir una pastilla de vitamina C, se puede mejorar el crecimiento del pan. Machaque la pastilla y añádala.

4 recetas de pastel y pan rápido**Importante**

Los pasteles elaborados en esta máquina no subirán hasta llenar la fuente por completo, sino que tendrán una altura de aproximadamente 55mm. El pastel estándar es el tipo Madeira que es húmedo, rico y de textura densa. Puede que sea necesario adaptar la receta a los gustos personales de cada uno: con menos mantequilla y azúcar se reduce su riqueza alimenticia, con menos agua y/o huevos se reduce la humedad...

Variaciones

Cerezas - 1/2 taza de cerezas cortadas a la mitad (lavar bien para eliminar el almibar sobrante) y dejarlas secar sobre papel absorbente; o fruta mezclada - 1/2 taza o virutas de chocolate - 1/4 taza.

Añadir cualquiera de estas variaciones a la bandeja de hornear, encima del resto de los ingredientes.

Pastel de Madeira**Grupo 1 de ingredientes**

Mantequilla (derretida)	3/4 taza
Esencia de vainilla	1/4 tsp
Huevos (batidos)	3 mediano
Zumo de limón	2 tsp

Grupo 2 de ingredientes

Harina pura	1 5/8 taza
Levadura en polvo	2 tsp
Azúcar granulado	1 taza
Ajuste de uso	4 Cake

Elaboración

- 1 Mezcle el grupo 1 en un recipiente aparte.
- 2 Tamice el grupo 2 en un recipiente aparte.
- 3 Combine los grupos 1 y 2 hasta que se mezclen.
- 4 Vierta la mezcla en la fuente del pan.

Pastel de frutas mezcladas**Grupo 1 de ingredientes**

Mantequilla (derretida)	3/4 taza
Esencia de vainilla	1/4 tsp
Huevos	3
Zumo de limón	2 tsp
Frutas deshidratadas mezcladas	5/8 taza

Grupo 2 de ingredientes

Harina pura	1 5/8 tazas
Levadura en polvo	2 tsp
Azúcar	1 taza
Canela	1/4 tsp
Nuez moscada	1/4 tsp
Ajuste de uso	4 Cake

Método

Siga el método indicado para mezclar un pastel de madeira.

Pan de plátano y frutos secos**Grupo 1 de ingredientes**

Mantequilla (derretida)	2 tbsp
Leche	1 tbsp
Banana machacada	1 taza
Huevo	1
Nueces (trituradas)	1/2 taza
Cáscara de limón	1 tsp

Grupo 2 de ingredientes

Harina pura	1 1/2 taza
Bicarbonato sódico	1/2 tsp
Levadura en polvo	1/4 tsp
Azúcar	1/2 taza
Sal	1/4 tsp
Ajuste de uso	4 Cake

Elaboración

- 1 Mezcle el grupo 1 en un recipiente aparte.
- 2 Mezcle el grupo 2 en un recipiente aparte.
- 3 Vierta la mezcla en la fuente del pan.

Pan de gachas de avena

Leche	1 taza
Huevos (batidos)	2
Aceite de girasol	1/2 tsp
Almíbar dorado	2 tbsp
Gachas de avena	1 taza
Azúcar	1/4 taza
Sal	1 tsp
Harina pura	2 tazas
Levadura en polvo	1/2 tsp
Bicarbonato sódico	1/2 tsp
Ajuste de uso	4 Cake (pastel)

5 Sweet (pan dulce)

Pan de frutas mezcladas

	1 lb*	1 1/2 lb	2 lb
	(454 gramos*)	(680 gramos)	(907 gramos)
Agua	3/4 taza	1 1/8 tazas	1 1/3 tazas
Leche desnatada en polvo			
	2 tbsp	2 1/2 tbsp	3 tbsp
Aceite de girasol	2 tbsp	2 1/2 tbsp	3 tbsp
Azúcar	5 tbsp	1/4 taza	1/3 taza
Sal	1 tsp	1 1/4 tsp	1 1/2 tsp
Harina blanca fuerte para pan			
	2 tazas	3 tazas	4 tazas
Nuez moscada	1/2 tsp	3/4 tsp	1 tsp
Levadura de acción rápida			
	1 tsp	1 1/4 tsp	1 1/2 tsp
Frutas deshidratadas mezcladas †			
	1/4 taza	1/2 taza	2/3 taza
Ajuste de uso			
	5 Sweet	5 Sweet	5 Sweet
	(pan dulce)	(pan dulce)	(pan dulce)

* Utilice el ajuste de tamaño del pan de 1 1/2 lb (680 gramos) para fabricar pan de 1 lb (454 gramos)
 † Añada la fruta cuando suene el pitido.

Pan de chocolate

	1 1/2 lb	2 lb
	(680 gramos)	(907 gramos)
Agua	1 tazas	1 1/2 tazas
Huevo (batido)	1 mediano	1 mediano
Leche desnatada en polvo	1 tbsp	1 1/2 tbsp
Aceite de girasol	1 tbsp	1 1/2 tbsp
Azúcar	1/2 taza	3/4 taza
Sal	1/2 tsp	1 tsp
Nueces (trituras) *	1/4 tazas	-
Harina blanca fuerte para pan	2 1/8 tazas	3 tazas
Cacao en polvo	1/2 taza	3/4 taza
Levadura de acción rápida	1/2 tsp	1/2 tsp
Ajuste de uso	5 Sweet	5 Sweet
	(pan dulce)	(pan dulce)

* Añadir las nueces cuando suene el pitido

6 recetas para Fastbake I (horneado rápido I)

Horneado rápido de pan blanco pequeño

Agua	270ml
Leche desnatada en polvo	2 tbsp
Sal	1 tsp
Azúcar	4 tsp
Aceite de girasol	2 tbsp
Harina blanca fuerte para pan	3 tazas
Levadura de acción rápida	3 tsp
Ajuste de uso	6 Fastbake

7 recetas para Fastbake II (horneado rápido II)

Horneado rápido de pan blanco grande

Agua	360ml
Leche desnatada en polvo	3 tbsp
Sal	1 1/2 tsp
Azúcar	5 tsp
Aceite de girasol	3 tbsp
Harina blanca fuerte para pan	4 tazas
Levadura de acción rápida	3 tsp
Ajuste de uso	7 Fastbake

8 Recetas para masa

Rollos de pan blanco

Agua	1 1/4 tazas
Leche desnatada en polvo	1 tbsp
Mantequilla derretida	2 tbsp
Azúcar	2 tbsp
Sal	1 1/2 tsp
Harina blanca fuerte para pan	3 1/4 tazas
Levadura de acción rápida	1 1/2 tsp
Ajuste de uso	8 Dough

Método

- 1 Amase y dé forma a la masa en 6 rollos.
- 2 Colóquela en una bandeja de hornear engrasada.
- 3 Con una brocha, aplique ligeramente mantequilla derretida.
- 4 Tápela durante 20-25 minutos.
- 5 Deje que crezca hasta que doble su tamaño y brillo.
- 6 Hornee durante aproximadamente 15-20 minutos at 190°C.

Rollos de pan de trigo integral

Agua	1 1/4 tazas
Leche desnatada en polvo	2 tbsp
Mantequilla (derretida)	2 tbsp
Miel	2 tbsp
Azúcar moreno	1 tbsp
Sal	1 1/2 tsp
Harina de trigo integral fuerte para pan	3 1/4 tazas
Levadura de acción rápida	1 1/2 tsp
Ajuste de uso	8 Dough

Método

Siga el método utilizado para los rollos de pan blanco.

Panecillos de cruz calientes

Agua	1 taza
Mantequilla (derretida)	1/4 taza
Azúcar	1/4 taza
Huevo (batido)	1
Sal	1 tsp
Harina blanca fuerte para pan	3 3/4 tazas
Levadura de acción rápida	2 tsp
Canela	1 tsp
Nuez moscada	1/4 tsp
Pasas	1 taza
Ajuste de uso	8 Dough

Método

- 1 Divida en 8-12 pedazos. Dele forma y aplane ligeramente
- 2 Glaséelo con huevo y leche (pero no la cruz).
- 3 Tape y deje que crezca durante 30 minutos.
- 4 Horneelo a 190°C durante 16-18 minutos.
- 5 Glaséelo con huevo y leche si es necesario.

Masa de pizza

Agua	1 taza
Mantequilla (derretida)	1 tbsp
Azúcar	2 tbsp
Sal	1 tsp
Harina blanca fuerte para pan	2 3/4 tazas
Levadura de acción rápida	1 tsp
Ajuste de uso	8 Dough

Método

- 1 Precaliente el horno.
- 2 Déle forma redonda y plana. Colóquela en una bandeja de hornear engrasada Aplique aceite ligeramente con una brocha.
- 3 Tape y deje que crezca durante 15 minutos.
- 4 Añada los ingredientes que desee.
- 5 Hornee a aprox. 200°C hasta que esté tostada.

9 Recetas de mermeladas

Compotas

Zumo de naranja	3 mediano
Corteza de naranja rallada	2
Azúcar conservante	1 taza
Agua	1 tbsp
Pectina si fuera necesario	2 tsp
Ajuste de uso	9 Jam (compota)

Comentarios

- Caliente los tarros antes de llenarlos.
- Utilice un tiempo de horneado extra si fuera necesario para adaptarse a la compota y al tamaño de las naranjas.
- Retire la pala con una tenazas antes de verter la compota en los tarros.
- No levante la tapa durante la mezcla.
- Para elaborar la compota deben utilizarse naranjas de Sevilla pero sólo están disponibles en enero. Si usa otro tipo de naranjas, será necesario utilizar pectina para dar firmeza a la compota.
- Esta receta llenará aproximadamente 1 tarro mediano (400g).

Mermelada de frambuesa y manzana

Frambuesas congeladas medidas antes de descongelarse	2 tazas
Manzanas para asar troceadas (sin piel ni semilla)	1 taza
Azúcar conservante	1 taza
Zumo de limón	3 tbsp
Ajuste de uso	9 Jam (compota)

Comentarios

- Caliente los tarros antes de llenarlos.
- Utilice tenazas para retirar la pala antes de verter la mermelada en los tarros preparados.
- No abra la tapa durante la mezcla.

10 Especialidades

Pan de malta

	1 1/2 lb	2 lb
	(680 gramos)	(907 gramos)
Agua	1 taza	1 1/4 taza
Sal	1 tsp	1 tsp
Aceite de girasol	2 tbsp	3 tbsp
Melaza negra	1 1/2 tbsp	2 1/2 tbsp
Extracto de malta	2 tbsp	3 tbsp
Harina pura	3 tazas	4 taza
Levadura de acción rápida	1 tsp	1 1/4 tsp
Pasas de Esmirna*	1/2 taza	3/4 taza
Ajuste de uso	10	10
	Especialidades	Especialidades

* Añadir la fruta cuando suene el pitido

11 Recetas de panes básicos

Pan de sándwich

	1 1/2 lb	2 lb
	(680 gramos)	(907 gramos)
Agua	1 1/16 tazas	1 1/3 tazas
Mantequilla o margarina blanda	1 1/2 tbsp	2 tbsp
Sal	1/2 tsp	1 tsp
Leche desnatada en polvo	1 1/2 tbsp	2 tbsp
Azúcar	3 tbsp	3 1/2 tbsp
Harina blanca fuerte para pan	3 tazas	4 tazas
Levadura de acción rápida	3/4 tsp	1 tsp
Ajuste de uso	11 Sándwich	

Pan de sándwich de grano blando

	1 1/2 lb	2 lb
	(680 gramos)	(907 gramos)
Agua	1 1/16 tazas	1 1/3 tazas
Mantequilla (derretida)		
	1 1/2 tbsp	2 tbsp
Sal	1/2 tsp	1 tsp
Leche desnatada en polvo		
	1 1/2 tbsp	2 tbsp
Azúcar	3 tbsp	3 1/2 tbsp
Harina blanca fuerte de grano blando para pan		
	3 tazas	4 tazas
Levadura de acción rápida		
	3/4 tsp	1 tsp
Ajuste de uso	11	Sándwich

Recetas sin gluten

Los panes sin gluten son panes elaborados con levadura, donde se elimina el gluten, una proteína del trigo (que también se encuentra en la avena, la cebada y el centeno).

Las personas que no toleran el gluten en su dieta (conocidos como celíacos) pueden obtener esta harina con receta médica. Se encuentra en la mayoría de las farmacias y almacenes dietéticos, ¿es cara!

Morphy Richards ha elaborado estas recetas utilizando una mezcla de harina blanca y fibra sin gluten **de una marca concreta: "Nutricia Glutafin"**. No se han probado otras marcas y, por lo tanto, Morphy Richards no puede indicar esas marcas.

Póngase en contacto con el número de atención telefónica de Morphy Richards (0870 060 2609) para recibir más recetas cuando estén disponibles.

El pan es excelente el mismo día en que se hace, pero todos los panes sin gluten al día siguiente o más tarde, necesitan "refrescarse". Esto se consigue normalmente colocando 2 rebanadas en un microondas durante 10-15 seconds. El pan fresco que sobre puede guardarse en el congelador. Para guardar el pan sin gluten (o cualquier pan), rebane el pan, junte los pedazos de nuevo, envuelva en pan junto en papel de aluminio y colóquelo en una bolsa de plástico. Guárdelo en el congelador hasta que lo necesite. Las rebanadas se despegarán cuando se necesiten y se descongelarán rápidamente; utilice el microondas si fuera necesario.

Pan blanco sin gluten

	2 lb (907 gramos)
Agua	15/8 tazas
Leche desnatada en polvo	4 tbsp
Azúcar granulado	3 tbsp
Sal	2 tsp
Aceite de girasol	4 tbsp
Nutricia glutafin sin gluten	
mezcla de fibra	1 paquete
Levadura seca (suministrada con la harina)	
	3/4 tsp
Ajuste de uso	1 Basic (básico)

El pan tiene casi 2lb (907 gramos) de peso.

Pastel de Madeira sin gluten**Grupo 1 de ingredientes**

Mantequilla (derretida)	3/4 taza
Esencia de vainilla	1/2 tsp
Huevos (batidos)	3 mediano
Zumo de limón	2 tsp
Agua	1/4 taza

Grupo 2 de ingredientes

Nutricia glutafin sin gluten (mezcla blanca)	
	15/8 taza
Levadura en polvo	2 tsp
Azúcar de azucarero	1/2 taza
Ajuste de uso	4 Cake (pastel)

Método

- 1 Mezcle el grupo 1 en un recipiente aparte.
- 2 Tamice el grupo 2 en un recipiente aparte.
- 3 Combine los grupos 1 y 2 hasta que se mezclen.
- 4 Vierta la mezcla en la fuente del pan.

E

Mezclas de panes

Utilice el ajuste "basic white" (blanco básico)

Siga las instrucciones para mezclas de pan que figuran en el paquete de de mezcla de pan.

Existen dos tipos de mezclas de pan en el mercado.

1 Sólo tiene que añadir agua

Estas mezclas son completas y contienen todos los ingredientes necesarios, incluso la levadura. Sólo tiene que añadir agua.

IMPORTANTE: Siga las instrucciones del paquete, ya qu algunas mezclas contienen más cantidad de levadura de lo habitual, lo que podría dar lugar a que el pan creciera más de lo debido. Utilice tres tazas de mezcla como máximo.

Estas mezclas son más propensas a crecer y hundirse en climas calientes y húmedos. Como estas mezclas son completas, no podemos decirle cómo debe ajustarlas. Hornee la mezcla en la hora más fresca del día y utilice agua que oscile entre 21 y 28°C.

2 Añada harina y agua

Estas mezclas contienen todos los ingredientes necesarios en bolsitas separadas. Sólo tiene que añadir agua y harina. Recuerde, es necesario añadir harina fuerte para pan blanco. Con un paquete de esta mezcla conseguirá un pan de 500 gramos aproximadamente.

Tabla de conversión

Líquidos, harina y otros

Recomendamos que utilice la taza suministrada para todas las recetas para una coherencia entre marcas y tipos de harina.

La taza suministrada se basa en la medida de taza americana de 8 onzas.

Para aquellos que prefieran utilizar sus propios utensilios dosificadores, se ofrecen medidas alternativas en mililitros (ml) y

en centímetros cúbicos (cc) para líquidos y en gramos (gr.) para pesar la harina, el azúcar y la fruta.

Nota: Se requiere un juego de báscula de cocina preciso y de buena calidad con divisiones y una precisión de 2 gramos.

Se requiere una jarra de medición con divisiones de 2 ml.

La cuchara y cucharilla suministrada son necesarias para medir las cantidades más pequeñas. Puede utilizarse un juego de cucharas británicas estándar con niveles de "raspado".

NO UTILIZAR CUCHARAS NI CUCHARILLAS DE COCINA, puesto que son muy inexactas.

Agua y líquidos

Taza	ml
1/16	15
1/8	30
1/4	60
1/2	120
3/4	180
1	240
1 1/8	270
1 1/4	300
1 5/16	315
1 1/2	360
1 5/8	390
1 15/16	465
2	480

Tipos de harinas Peso en gramos (gr)

Taza	Blanca Corriente De grano blando	Morena	Semilla	Integral
1/8	18	20	19	17
1/4	36	39	38	33
1/2	72	78	75	66
3/4	108	117	113	99
1	144gr	156gr	150gr	132gr
1 1/8	162	176	169	149
1 1/4	180	195	188	165
1 1/2	216	234	225	198
2	288	312	300	264

Otros	1/4 taza	1/2 taza	3/4 taza	1 taza	2 taza
Frutas deshidratadas	41	82	123	164gr	328
Mantequilla	50	100	150	200gr	400
Azúcar conservante o de uso común	55	110	165	220gr	440
Azúcar granulado	57	113	169	226g	452
Manzana fresca cortada en dados	31	62	93	124gr	248
Frambuesas congeladas o ciruelas frescas	25	50	75	100gr	200

TIEMPOS DE LOS CICLOS DE HORNEADO

Secuencia y tiempos de funcionamiento

Programa nº Tipo de pan y tamaño	Amasar 1	Crecer 1	Amasar 2 Diez pitidos indicar ingredientes pueden ser añadido •	Crecer 2	Crecer 3	Hornear	Total tiempo	Mantener caliente
Tiempos en minutos							Horas: minutos	
1 Básico, <i>pequeño</i>	9	20	14 •	25	45	60	2:53	60
Básico, <i>grande</i>	10	20	15 •	25	45	65	3:00	60
2 Francés, <i>pequeño</i>	16	40	19 •	30	50	65	3:40	60
Francés, <i>grande</i>	18	40	22 •	30	50	70	3:50	60
3 Integral, <i>pequeño</i>	9	25	18 •	35	70	55	3:32	60
Integral, <i>grande</i>	10	25	20 •	35	70	60	3:40	60
4 Pastel	7	5	8			80	1:40	60
5 Dulce, <i>pequeño</i>	10	5	20 •	30	55	50	2:50	60
Dulce, <i>grande</i>	10	5	20 •	30	55	55	2:55	60
6 Horneado rápido, <i>pequeño</i>	11				17	42	1:10	60
7 Horneado rápido, <i>grande</i>	12				20	43	1:15	60
8 Masa	20			30	40		1:30	
9 Compota		15 †	45 † mezcla			20	1:20	20
10 Especialidades	10	5	20	30	35	70	2:50	60
11 Sándwich, <i>pequeño</i>	15	40	5 •	25	40	50	2:55	60
Sándwich, <i>grande</i>	15	40	5 •	25	40	55	3:00	60
12 Hornear						60	1:00	60

Ciclos del motor
encender y apagar,
funcionando
para alcanzar

El calor puede
ciclo en funcionamiento
y apagar* para
25°C continuos

Motor
ciclos en funcionamiento y
apagar y encender
continuamente,
calor
también puede
ciclo en funcionamiento y
apagar* para alcanzar
30°C

El calor puede
ciclo en funcionamiento
y apagar* para
alcanzar 32°C
después pinchar

Calor
puede ciclo
encender y apagar*
para alcanzar
38°C

Calor
ciclos en funcionamiento
y apagar
alcanzar 121°C

Puede utilizar el temporizador de retraso en todos los programas excepto en el 6 y el 7 (Horneado rápido). El retraso máximo es de 13 horas

• Suena un pitido en el momento de añadir ingredientes extra (como frutas y frutos secos) de manera que no los aplaste la pala.

* El calor sólo se enciende si la temperatura ambiente es inferior a la temperatura indicada (dependiendo del programa)

† El calor se enciende y se apaga si la temperatura es inferior a 121°C

• Al final del ciclo de crecimiento 2, la pala amasadora cambiará de dirección para que pueda bajar.

¿NECESITA AYUDA?

Preguntas sobre el funcionamiento general

Pregunta 1

¿Qué tengo que hacer si la pala amasadora sale con el pan?

Quitela con unas tenacillas de plástico antes de partir el pan. Puesto que la pala puede desconectarse de la fuente, no se trata de una avería si sale con el pan.

Pregunta 2

¿Por qué el pan tiene algunas veces harina por el lado de la corteza?

En algunos casos, la mezcla de harina puede permanecer en los rincones de la fuente de hornear. Cuando esto sucede, normalmente puede comerse o simplemente corte esa porción de corteza exterior con un cuchillo afilado.

Pregunta 3

¿Por qué no se está mezclando la masa? Puedo escuchar que el motor está en funcionamiento.

Puede que no se haya acoplado correctamente la pala amasadora o la fuente de hornear. Asegúrese de que la fuente mira al lado correcto y de que ha hecho un clic y se ha asentado en la parte inferior de la máquina de hacer pan.

Pregunta 4

¿Cuánto tarda en hacerse el pan?

Los tiempos para cada ajuste se han indicado anteriormente.

Pregunta 5

¿Por qué no puedo utilizar el temporizador cuando utilizo leche fresca?

La leche se estropeará si se deja en la máquina demasiado tiempo. Los ingredientes frescos como los huevos o la leche no deben nunca utilizarse con la función del temporizador de retraso.

Pregunta 6

¿Por qué tengo que añadir los ingredientes en un orden determinado?

Esto permite que la máquina de hacer pan mezcle los ingredientes de la manera más eficaz posible. También sirve para evitar que la levadura se mezcle con el líquido antes de comenzar a mezclar la masa, que es fundamental en el tiempo de retraso.

Pregunta 7

¿Cuándo se ajusta el temporizador para por la mañana, ¿por qué la máquina emite sonidos en plena noche?

La máquina debe comenzar a funcionar cuando el tiempo de retraso alcanza la hora de inicio del programa para que el pan esté listo. Estos sonidos los provoca el motor cuando está amasando la masa. Es un funcionamiento normal, no una avería.

Pregunta 8

La pala amasadora se ha pegado a la fuente de hornear. Después de hornear, ¿cómo la saco?

La pala amasadora se puede "pegar" en su sitio después de hornear. Dejar correr agua templada o caliente sobre la pala debería ablandarla lo suficiente para que saliera. Si sigue pegada, sumérgala en agua caliente durante 30 minutos.

Pregunta 9

¿Puedo lavar la fuente de hornear en el lavavajillas?

No. La fuente de hornear y la pala amasadora deben lavarse a mano.

Pregunta 10

¿Qué sucede si dejo el pan hecho en la fuente de hornear?

Durante la primera hora en la máquina de hacer pan después de finalizar el horneado, el pan "se mantiene caliente" para evitar que se vuelva "mojado".

Si deja el pan en la máquina después del período de mantenimiento en caliente, puede hacer que el pan se vuelva "mojado" puesto que puede que el exceso de vapor (humedad) no pueda salir. Para evitar esto, extráigalo y deje que se enfríe en un estante de rejilla después del horneado.

Pregunta 11

¿Por qué se ha mezclado la masa sólo parcialmente? ¿Por qué no se ha mezclado completamente?

Puede que la masa sea demasiado dura o esté demasiado seca. Además, puede que no se haya introducido correctamente la pala amasadora o la fuente de hornear. Puede que haya añadido los ingredientes en un orden incorrecto.

Pregunta 12

¿Por qué el pan no ha crecido?

Puede que la levadura sea mala o esté pasada o que posiblemente no ha añadido levadura. Asimismo, si la mezcla no ha finalizado, puede que aparezcan problemas para crecer.

Pregunta 13

¿Por qué no se puede ajustar la finalización con retraso para más de 13 horas? ¿Cuál es el tiempo mínimo que se puede retrasar un ciclo?

El tiempo máximo de retraso es de 13 horas incluido el tiempo total del ciclo. Por ejemplo, el ajuste 1 (pan básico pequeño de 2lb) tiene un tiempo de ciclo de 03:20:00. Este inicio se retrasa un mínimo de 09:40:00. El tiempo mínimo de retraso para cada ajuste es de 10 minutos. El reloj de retraso aumenta o disminuye en incrementos de 10 minutos.

Preguntas sobre ingredientes y recetas

Pregunta 14

¿Cómo se sabe cuándo hay que añadir las pasas, frutos secos, etc. al pan?

Se oye un pitido que indica que puede añadir las pasas, frutos secos, etc. durante el segundo ciclo de amasado. Nota: Véase la tabla "Tiempo de los ciclos de horneado" y consulte el tiempo "Añadir frutos secos y pasas".

En algunos casos, los ingredientes pueden romperse durante el ciclo inicial de amasado. En cada receta se indica el mejor momento para añadir la fruta y los frutos secos a la masa.

Pregunta 15

¿Por qué ha salido mi pan tan húmedo? ¿Qué puedo hacer?

La humedad puede afectar a la masa. Añada una cucharada extra de harina. Además, una gran altitud puede tener el mismo efecto. Reduzca la cantidad de levadura en $\frac{1}{4}$ tsp, y reduzca ligeramente el azúcar y el agua o la leche.

Pregunta 16

¿Por qué aparecen burbujas de aire en la parte de arriba del pan?

Esto puede suceder por utilizar demasiada levadura. Reduzca la levadura en $\frac{1}{4}$ tsp.

Pregunta 17

¿Por qué mi pan crece y luego se hunde o se agrieta?

Puede que el pan haya crecido demasiado. Para reducir el nivel de crecimiento, reduzca la cantidad de levadura y aumente la cantidad de sal.

Pregunta 18

¿Puedo utilizar mis recetas de pan favoritas (pan de levadura tradicional) con mi máquina de hacer pan?

Sí, pero tendrá que experimentar para obtener la proporción correcta de ingredientes. Familiarícese con la unidad y haga varias barras de pan antes de comenzar a experimentar. Nunca supere la cantidad de 5 tazas de ingredientes sólidos (que incluyen harina, avena, harina de avena y salvado). Utilice las recetas de este manual para ayudar a determinar la proporción de ingredientes con los líquidos y las cantidades de levadura, azúcar, sal y aceite/mantequilla/margarina que hay que utilizar. Aconsejamos que cree sus propias recetas utilizando el modo básico y que después utilice los demás, utilizando la tabla de ciclos de horneado como referencia.

Pregunta 19

¿Es importante que los ingredientes estén a temperatura ambiente antes de añadirlos a la fuente de hornear?

Sí, incluso cuando se utiliza el temporizador de retraso. (El agua debe estar entre 21°C y 28°C).

Pregunta 20

¿Por qué las barras varían en altura y peso? Las barras integrales son siempre más cortas. ¿Estoy haciendo algo mal?

No, es normal que los panes integrales sean más cortos y densos que los panes básicos o franceses. La harina integral es más pesada que la harina de pan blanca, por lo tanto, no crecen tanto durante el proceso de elaboración del pan. Esto también sucede con el pan que contiene fruta, frutos secos, avena y salvado.

Pregunta 21

¿Puedo mezclar la levadura con agua previamente?

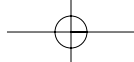
No, la levadura debe conservarse seca e incorporarse a la fuente de hornear al final, por encima de la harina. Esto es especialmente importante cuando se utiliza el temporizador de retraso.

Pregunta 22

¿Por qué aparece un gran agujero en la base del pan?

Este agujero se ha originado por la pala amasadora. Algunas veces este agujero es más grande de lo normal. Esto sucede porque la masa ha descansado hacia el lado de la pala tras el segundo ciclo de amasado. Esto es normal con las máquinas de hacer pan. Puede colocar la masa de forma uniforme en la base de la fuente.

E



Localización y resolución de problemas

Posible causa

Solución

El pan se hunde en el centro

Demasiado líquido o líquido demasiado caliente	Mida los ingredientes con precisión. Utilice líquidos a temperaturas entre 21°C y 28°C
No se añadió sal, haciendo que el pan crezca demasiado y se derrumbe	Mida los ingredientes de forma precisa
Se añadió demasiada levadura	Mida los ingredientes con precisión. Si el problema persiste, reduzca la levadura en 1/4 cucharadita (tsp)
Una gran humedad y temperaturas ambiente altas puede causar que el pan crezca demasiado y se derrumbe directamente del frigorífico. No utilice la función del temporizador	Hornee durante la parte más fresca del día, Pruebe a reducir la levadura en 1/4 de cucharadita (tsp) o utilice líquidos
Las grandes altitudes pueden hacer que el pan crezca demasiado y se desploma durante el horneado	Pruebe a reducir la levadura en 1/4 de cucharadita (tsp)
La tapa está abierta durante el horneado	No abra la tapa durante el horneado.

El pan no ha crecido lo suficiente

No se añadió suficiente levadura	Mida los ingredientes con precisión
La levadura está caducada o inactiva	No utilice nunca levadura caducada. Guárdela en un lugar fresco y seco
Se añadió demasiado poco azúcar	Mida los ingredientes con precisión
Se añadió demasiada sal, reduciendo así la acción de la levadura	Mida los ingredientes con precisión
El agua estaba demasiado caliente y mató la levadura	Utilice líquidos a temperaturas entre 21°C y 28°C
La levadura se ha activado antes de que se iniciara el programa	Tenga cuidado de que la levadura no entre en contacto con ningún líquido antes de que se inicie el programa

El pan ha crecido demasiado

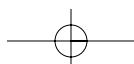
Una gran humedad y temperaturas ambiente altas pueden hacer que el pan crezca demasiado	Hornee durante la parte más fresca del día. Pruebe a reducir la levadura en 1/4 de cucharadita (tsp) o utilice líquidos directamente de frigorífico. No utilice la función "Timer" (Temporizador)
Demasiada levadura	Mida los ingredientes con precisión
Demasiado líquido	Mida los ingredientes con precisión
Los líquidos caliente aceleraron la acción de la levadura	Utilice líquidos a temperaturas entre 21°C y 28°C
Demasiada harina y no suficiente sal	Mida los ingredientes con precisión

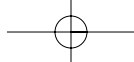
Pan seco con una textura densa

No se añadió suficiente líquido	Mida los ingredientes con precisión
Puede que la harina esté pasada de fecha o esté seca causando una falta de equilibrio húmedo/seco	Pruebe a aumentar el líquido en 1 cucharada (tbsp) cada vez

Pan poco horneado con el centro humedecido

Demasiado líquido de la fruta fresca o enlatada	Elimine siempre bien el líquido según se especifica en la receta. Puede que haya que reducir el agua ligeramente
Cantidades grandes de ingredientes como frutos secos, mantequilla,	Mida los ingredientes con precisión. No supere nunca las frutas deshidratadas, almíbares y granos hacen que la masa sea pesada. cantidades indicadas en la receta
	Esto ralentizará el crecimiento y evitará que el pan se hornee bien





Posible causa

Solución

Pan demasiado tostado

Demasiado azúcar	Mida los ingredientes con precisión
El color de la corteza se ha ajustado demasiado alto	Ajuste el color de la corteza a "light" (claro)

El pan presenta agujeros grandes en la textura

El agua estaba demasiado caliente y mató la levadura	Utilice líquidos a temperaturas entre 21°C y 28°C
Demasiado líquido	Mida los ingredientes con precisión
Demasiada levadura	Mida los ingredientes con precisión
Una gran humedad y temperaturas ambiente altas y aumenta la actividad de la levadura	Hornee durante la parte más fresca del día. Pruebe a reducir la levadura en 1/4 de cucharadita (tsp) o utilice líquidos directamente del frigorífico. No utilice la función "Timer" (Temporizador)
El agua estaba demasiado caliente y mató la levadura	Utilice líquidos a temperaturas entre 21°C y 28°C

La superficie del pan está pegajosa

El pan se dejó en la máquina demasiado tiempo y en la fuente de hornear mantenimiento en caliente	Siempre que sea posible, saque el pan de la fuente de la condensación concentrada hornear y enfríelo sobre un estante de rejilla antes de que finalice el periodo de
El equilibrio de húmedo/seco de los ingredientes puede	Mida los ingredientes con precisión ser incorrecto

E

Mensaje H:HH en pantalla

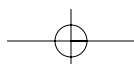
La temperatura en la máquina de hacer pan es demasiado alta se enfríe. Cuando esté fría, coloque de nuevo	Pulse el botón "Stop" (detener) Extraiga la fuente de hornear, abra la tapa y deje que la fuente de hornear, ajuste el programa e inicie el programa de nuevo.
---	--

Mensaje E:EE en pantalla

El sensor de temperatura está desconectado.	Contacte con el número de atención telefónica de Morphy Richards.
---	---

Resulta difícil extraerlo de la fuente

El pan está pegado a la fuente	La superficie de la fuente requiere que se unte con aceite antes del uso diario. Lave la fuente con agua jabonosa caliente y séquela por completo. Recubra abundantemente la superficie interior de la fuente con aceite, mantequilla o margarina. Siga la guía de la página 8, "Cómo utilizar la máquina de hacer pan". Cuando extraiga la fuente de pan de la máquina después del programa de horneado, deje que el pan se enfríe en la fuente durante 15 minutos antes de colocarlo en un estante. Rebane el pan únicamente cuando se haya enfriado por completo tras 20-40 minutos.
--------------------------------	---



SU GARANTÍA DE DOS AÑOS

Es importante guardar el recibo del minorista como prueba de compra. Grape la factura a esta contraportada para futura referencia.

Indique la siguiente información si el producto tiene algún fallo. Estos números se encuentran en la base del producto.

Nº de modelo. Nº de serie

Todos los productos de Morphy Richards se prueban individualmente antes de salir de fábrica. En el improbable caso de que un aparato tenga un fallo, hay que devolverlo al lugar en el que se compró en los 28 días posteriores a la compra para cambiarlo.

Si el fallo se produce pasados 28 días de la compra y antes de 24 meses, debe ponerse en contacto con el número de atención telefónica indicando el número de modelo y de serie del producto, o escribir a Morphy Richards a la dirección que se indica.

Le pedirán devolver el producto (en un embalaje seguro y adecuado) a la dirección de abajo junto con una copia de la factura de compra.

El aparato defectuoso se reparará o se sustituirá y se enviará en un plazo de siete días laborables desde la recepción del mismo, a menos que se produzca una de las siguientes excepciones (consulte las excepciones).

En caso de que reciba un artículo nuevo en el periodo de garantía de 2 años, la garantía del nuevo artículo se calculará desde la fecha original de compra. Por lo tanto, es esencial guardar el recibo original o la factura indicando la fecha inicial de compra.

Para que la garantía de 2 años pueda aplicarse, el aparato debe haberse utilizado siguiendo las instrucciones del fabricante. Por ejemplo, hay que quitar la cal al calentador con frecuencia.

EXCEPCIONES

Morphy Richards no se hace responsable de sustituir o reparar los productos en virtud de las condiciones de la garantía en los siguientes casos:

- 1 El fallo se ha producido o se puede atribuir a un uso accidental, erróneo, negligente o contrario a las recomendaciones del fabricante, o ha sido causado por una subida de tensión o por daños en el transporte.
- 2 El aparato se ha utilizado con una tensión diferente a la indicada en los productos.
- 3 Han intentado repararlo personas que no pertenecen a nuestro personal técnico (o proveedor autorizado).
- 4 El aparato ha sido objeto de alquiler o de uso no doméstico.
- 5 Morphy Richards no se responsabiliza de realizar ninguna reparación, en virtud de la garantía.
- 6 Los filtros de plástico para todos los calentadores y cafeteras de Morphy Richards no están cubiertos por la garantía.

Esta garantía no confiere derechos distintos de los expuestos anteriormente y no cubre ninguna reclamación por las pérdidas o daños resultantes. Esta garantía se ofrece como ventaja adicional y no afecta a sus derechos legales como consumidor.

NÚMERO DE ATENCIÓN TELEFÓNICA

Si tiene cualquier dificultad con su calentador, no dude en llamarnos. Podemos ayudarle más que en la tienda donde la compró.

Por favor, tenga la siguiente información lista para que nuestro equipo pueda solucionar su pregunta rápidamente:

- Nombre del producto;
- Número de modelo que aparece en la parte inferior del calentador.

Productos Glen Dimplex

Carta de GARANTÍA

Producto adquirido

Sello del establecimiento

Fecha de compra

Titular de la Garantía



Obter o melhor da sua nova máquina de fazer pão...

A precisão do doseamento é essencial.

É essencial medir cuidadosamente as quantidades dos ingredientes, pois mesmo ligeiras alterações poderão afectar a qualidade do pão

Conteúdo de fermento

No caso de a massa crescer muito e em seguida abater, certifique-se de que o doseamento dos ingredientes foi efectuado correctamente. Se o problema persistir, reduza o fermento em um quarto de uma colher de chá

Conteúdos

Instruções de funcionamento

Instruções de segurança importantes	74
Introdução	74
Antes da primeira utilização	75
Requisitos eléctricos	75
Sobre esta máquina de fazer pão	75
Sobre as receitas	75
Componentes	76
Botões, visor e funções do painel de controlo	77
Descrições dos programas	78
Utilizar a sua máquina de fazer pão	78
Utilizar o temporizador	79
Sinal sonoro	79
Interrupção da alimentação	79
Fatiar e guardar o pão	79
Lâmina descendente	79
Cuidados e limpeza	80
Armazenar a unidade	80
Conheça os seus ingredientes	80
Doseamento de ingredientes	80
Temperaturas dos ingredientes	81
Criar o seu próprio pão de fermento	81
CoBERTuras especiais para os seus pães de fermento	82
Outras sugestões	82

Receitas

Pães normais	
Pão branco normal	82
Pão de grão fino	83
Pão castanho	83
Pão de ervas italiano	83
Pão de queijo e cebola	83
Pão de passas	84
Pão de tomate seco	84
Pão francês	84
Pãezinhos de farinha de trigo integral	
Pão de farinha de trigo integral	84
Pão com cereais	85
Programa "cake"	
Mistura do bolo da madeira	85
Bolo de frutas mistas	85
Pão de banana e noz	86
Pão de aveia	86
"Sweet"	
Pão de frutas mistas	86
Pão de chocolate	86
"Fastbake I"	
Pão pequeno e branco Fastbake	87
"Fastbake II"	
Pão grande e branco Fastbake	87
Receitas para massa	
Pãezinhos brancos	87
Pãezinhos de farinha de trigo integral	87
Pãezinhos de especiarias	87
Base de pizza	88
Geleias	
Marmelada	88
Framboesa e maçã	88

"Speciality"

Pão de malte 88

"Sandwich"

Pão de sandes 89

Pão de grão fino para sandes 89

Receitas sem glúten

Pão sem glúten 89

Bolo da madeira sem glúten 89

Misturas de pão 90

Outras informações

Tabela de conversão	90
Tempos de ciclos de cozedura	91
Precisa de ajuda? (perguntas e respostas)	92
Diagnóstico de avarias	94
Garantia de dois anos	96

E

P

Introdução

O cheirinho a pão caseiro acabado de cozer pela casa é dos melhores que pode haver. Pão, acabado de sair do forno com manteiga derretida é uma memorável sensação de paladar. A máquina de fazer pão automática Morphy Richards pode proporcionar-lhe essa sensação todas as manhãs.

Sem exigir grandes esforços do cozinheiro, já que a máquina de fazer pão é um aparelho sofisticado com uma memória de computador que faz todo o trabalho por si.

Tão simples como um-dois-três.

- 1 Coloque os ingredientes.
- 2 Seleccione o programa a partir dos menus e pressione "start".
- 3 Aguarde pelo seu pão.

Mas não se limite a cozer pão neste aparelho. Além de ser capaz de cozer todo o tipo de pão, incluindo de farinha de trigo integral, pode também preparar massas para bolinhos, pizza, bolos e geleia. Tudo facilmente e com um sabor caseiro - porque o é mesmo.

Instruções de segurança importantes

A utilização de qualquer aparelho eléctrico exige o cumprimento de regras básicas de segurança.

Existe o perigo de danos pessoais, assim como perigo de danos na propriedade e no aparelho. Estes são indicados ao longo do texto pelas duas seguintes convenções:

AVISO: Perigo de danos pessoais

IMPORTANTE: Danos no aparelho

Apresentamos ainda os seguintes conselhos essenciais sobre segurança.

Localização

- Coloque sempre o seu aparelho afastado do bordo da superfície de trabalho.
- Certifique-se de que o aparelho se encontra numa superfície firme e lisa.
- Não utilize no exterior ou próximo de água

Cabo de alimentação

- O cabo de alimentação deve ter o comprimento adequado, desde a tomada até à unidade da base, sem esticar as ligações.
- Não permita que o cabo de alimentação fique pendurado no bordo de uma superfície de trabalho ao alcance de uma criança.
- Não permita que o cabo atravesse um espaço em aberto, por exemplo, entre uma tomada baixa e uma mesa.
- Não permita que o cabo passe sobre um fogão, uma torradeira ou outras áreas quentes que possam causar danos no cabo.

A sua segurança

- **AVISO: Não toque nas superfícies quentes. Utilize pegas ou luvas de cozinha quando retirar a forma quente. Não cubra sob quaisquer circunstâncias as aberturas de ventilação.**

- **AVISO: Evite o contacto com peças móveis.**
- **AVISO: Para se proteger do risco de choques eléctricos não introduza o cabo de alimentação ou a ficha em água ou qualquer outro líquido.**
- Deverá ter extrema precaução quando deslocar o aparelho com conteúdos quentes.
- Não utilize a máquina de fazer pão com o propósito de armazenamento, nem introduza quaisquer utensílios, já que estes podem incendiar ou causar um risco de choque eléctrico.
- Não utilize este aparelho se as suas mãos se encontrarem molhadas ou húmidas.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais sejam reduzidas ou que não possuam os conhecimentos e experiência necessários, excepto se forem vigiadas e instruídas acerca da utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.

Crianças

- Nunca permita que crianças utilizem este aparelho. As crianças são vulneráveis na cozinha, especialmente quando deixadas sem qualquer supervisão e se se encontrarem aparelhos em utilização ou se estiver a cozinhar.
- Ensine as crianças a tomar consciência dos perigos na cozinha, avise-as dos perigos de alcançar áreas que não consigam visualizar correctamente ou que não devam utilizar.
- As crianças pequenas devem ser vigiadas para evitar que brinquem com o aparelho.

Outras considerações de segurança

- Se o cabo de alimentação deste aparelho se encontrar danificado, não o utilize. O cabo só pode ser substituído apenas pela Morphy Richards Ltd ou por um representante da companhia, já que são necessárias ferramentas especiais. Utilize a linha de apoio Morphy Richards para aconselhamento.
- A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode causar danos na máquina de fazer pão.
- Não coloque o aparelho sobre ou junto a fontes de calor, tais como fogões eléctricos ou a gás, ou bicos de aquecimento.
- Para evitar danos no aparelho, não coloque a forma ou qualquer outro objecto sobre a unidade.
- Não limpe com esfregões. Não lave a forma, a lâmina de mistura, a colher ou a chávena de doseamento numa máquina de lavar loiça.
- Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação afastados do calor, luz solar directa, humidade, arestas aguçadas e outros.
- A forma deve ser colocada antes de ligar o aparelho.
- Retire a ficha da tomada sempre que a máquina não se encontre em utilização, quando instalar acessórios, quando efectuar a limpeza ou sempre que ocorra qualquer problema. Puxe a ficha, não o cabo.

Antes da primeira utilização

Antes da primeira utilização, aproveite alguns minutos para ler este manual de instruções e guarde-o num local acessível para futura referência. Preste especial atenção às instruções de segurança.

- 1 Retire cuidadosamente a máquina de fazer pão da embalagem, assim como todos os materiais de empacotamento.
- 2 Retire qualquer poeira que possa ter-se acumulado durante o empacotamento.
- 3 Limpe a forma, a lâmina de mistura e a superfície exterior da máquina com um pano limpo e húmido. A forma possui revestimento anti aderente. Não utilize esfregões ou agentes de limpeza abrasivos em parte alguma da máquina de fazer pão.
- 4 Para a primeira utilização utilize azeite, manteiga ou margarina para untar a forma e coloque a máquina vazia a cozer durante cerca de 10 minutos (selecione o programa "Extrabake").
- 5 Limpe novamente.
- 6 Coloque a lâmina de mistura no eixo na forma.

Poderá ser necessário untar ligeiramente algumas partes do aparelho. Desta forma, a unidade poderá libertar algum vapor quando utilizada pela primeira vez, o que é normal.

Requisitos eléctricos

Verifique se a voltagem na placa nominal do seu aparelho corresponde à alimentação existente na sua habitação, que deve ser C. A. (Corrente Alternada).

Se as tomadas da sua habitação não forem apropriadas para a ficha fornecida com este aparelho, a mesma deverá ser retirada e deverá instalar-se uma nova adequada.

AVISO: Se a ficha retirada do cabo de alimentação estiver cortada, a mesma deverá ser eliminada, uma vez que uma ficha com o cabo de alimentação exposto pode ser perigosa se ligada a uma tomada eléctrica activa.

AVISO: Este aparelho deve ser ligado à massa.

Caso seja necessário substituir o fusível na ficha de 13A, deve ser colocado um fusível BS1362 de 13A.

Sobre esta máquina de fazer pão

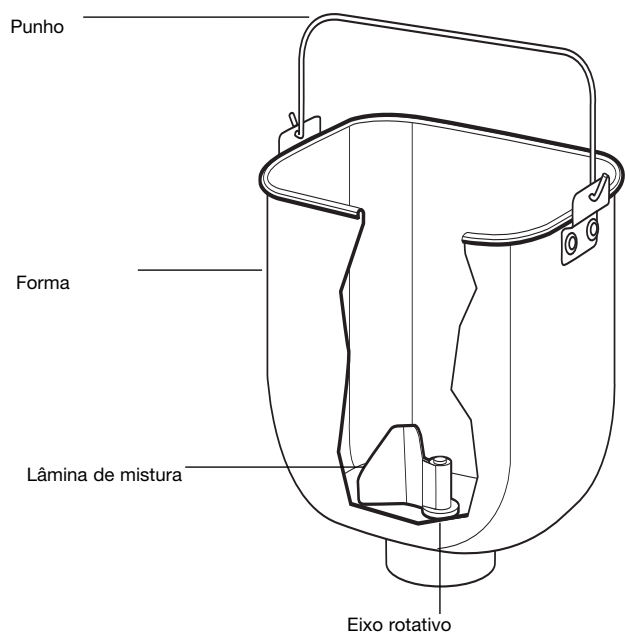
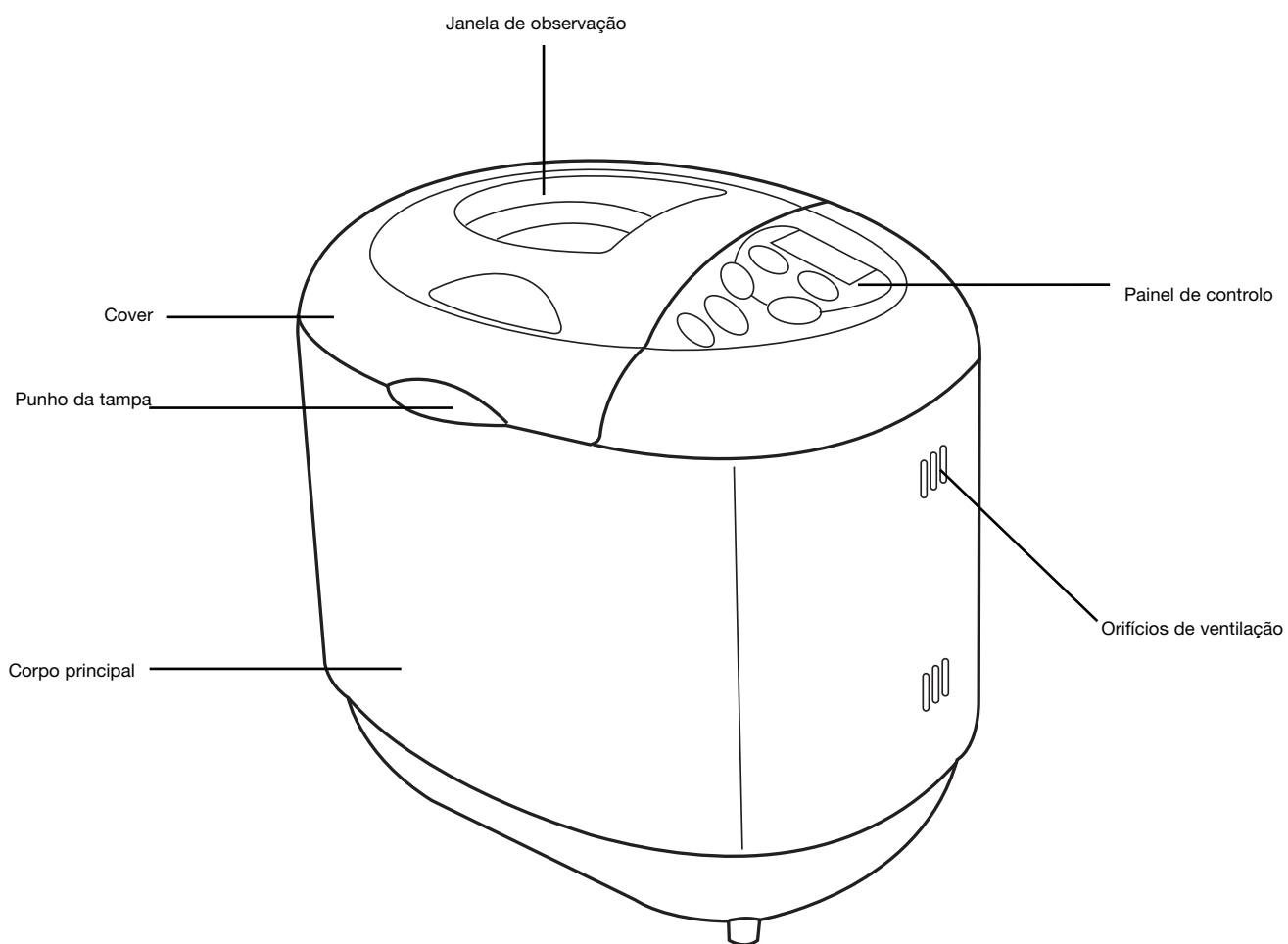
- Possui duas definições, para fazer um pão pequeno de 680g, ou grande de 907g (peso aproximado - depende da receita).
- Um sinal sonoro para frutas e nozes indica que podem ser adicionados ingredientes extra, sem que estes sejam cortados pela lâmina de mistura.
- Para algumas receitas poderá ser utilizado o programa de 680g (1.5lb) para o fabrico de um pão de 453g (1lb).

Sobre as receitas

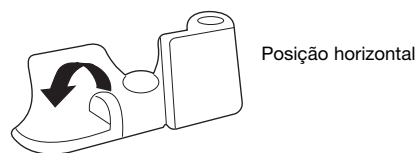
As receitas neste folheto foram minuciosamente testadas, de forma a proporcionarem os melhores resultados. As receitas foram criadas por especialistas especificamente para esta máquina e podem não proporcionar resultados aceitáveis em outras máquinas semelhantes.

- Adicione sempre os ingredientes pela ordem que se encontram listados na receita.
- **A precisão do doseamento dos ingredientes é vital. Não utilize quantidades superiores.**

Componentes



A lâmina possui duas posições



Botões, visor e funções do painel de controlo

Janela do visor

Apresenta o nível de tostagem seleccionado

Apresenta o peso seleccionado

Apresenta o número do programa

Apresenta o tempo restante para terminar
(3:20, por exemplo, corresponde a 3 horas e 20 minutos; 0:20 corresponde a 20 minutos)

Apresenta o sinal de aviso da temperatura -
consulte 'Diagnóstico de Avarias'

Botões "timer delay"
Utilize-os para prolongar o início da cozedura do pão (todos os programas excepto "Fastbake")



Botão "Colour"

Para seleccionar a cor da crosta - clara, média ou escura (determinados programas apenas)

Botão "Menu"

Para seleccionar o programa de cozedura de pão da lista de 1 a 12

Botão "Loaf size"

Para seleccionar o tamanho do pão, pequeno de 680g (1.5lb) ou grande de 909g (2lb) (determinados programas apenas)

"Start"

Pressione durante aproximadamente 1 segundo para iniciar, é emitido um sinal sonoro, os dois pontos (:) piscam e o programa inicia.

"Stop"

Pressione durante aproximadamente 2 segundo para terminar, é emitido um sinal sonoro de confirmação

Descrições dos programas

- 1 "Basic white"** (3:00 e 2:53)
Para pães brancos e dourados. Também para pães com ervas e passas.
- 2 "French"** (3:50 e 3:40)
Para cozer pão leve, como pão francês, com uma crosta mais crocante e textura leve.
- 3 "Wholewheat"** (3:40 e 3:32)
Para cozer pães que contenham quantidades significativas de farinha de trigo integral. Esta definição tem um maior tempo de pré-aquecimento, de forma a permitir que o grão ensope na água e se expanda. Não é aconselhável utilizar o temporizador de atraso, já que pode proporcionar fracos resultados. O programa "Wholewheat" produz normalmente uma crosta mais espessa e crocante.
- 4 "Cake"** (1:40)
Este programa mistura os ingredientes e coze durante o tempo definido. É necessário misturar dois grupos de ingredientes em recipientes antes de adicionar na máquina de fazer pão (consulte as receitas de bolos).
- 5 "Sweet"** (2:55 e 2:50)
Para cozer pão de tipo doce, que resulta numa crosta mais crocante do que no programa "Basic". A crosta mais crocante é o resultado do açúcar "queimado".
- 6 "Fastbake I"** (1:10)
Para a preparação de um pão branco de 907g (2lb) num curto espaço de tempo. Os pãezinhos feitos neste programa podem ser mais pequenos e com uma textura mais húmida.
- 7 "Fastbake II"** (1:15)
Para a preparação de um pão branco de 907g (2lb) num curto espaço de tempo. Os pãezinhos feitos neste programa podem ser mais pequenos e com uma textura mais húmida.
- 8 "Dough"** (1:30)
Este programa faz apenas a massa e não coze o pão final. Retire a massa e molde-a para fazer pãezinhos, pizza, etc. Qualquer massa pode ser preparada neste programa. Não exceda 1kg de ingredientes combinados.
- 9 "Jam"** (1:20)
Utilize este programa para preparar geleia com frutas frescas e marmelada de laranjas de Sevilha. Não aumente as quantidades, pois a receita poderá verter da forma para a câmara de cozedura. Caso isto aconteça, pare imediatamente a máquina. Retire cuidadosamente a forma, permita que arrefeça um pouco e limpe minuciosamente.
- 10 "Speciality"** (2:50)
Para tipos de pão necessários num curto período de tempo. O pão cozido neste programa é geralmente mais pequeno e com uma textura mais densa.
- 11 "Sandwich"** (3:00 e 2:55)
Programa para cozer pão com uma textura leve, mas com uma crosta mais espessa e suave.
- 12 "Extra bake"** (0:10)
Este programa é apenas de cozedura e pode ser utilizado para aumentar o tempo de cozedura nos programas seleccionados. Este é particularmente útil para ajudar a "levar ao ponto" as geleias e marmeladas. Quando iniciado, o tempo definido é de 10 minutos (0:10) no mínimo e efectua contagem decrescente em intervalos de 1 minuto. Terá de desligar automaticamente, pressionando o botão "stop", quando terminar o processo "Extrabake". É aconselhável que verifique a condição do pão ou da geleia após 10 minutos e em intervalos de 10 minutos.
Se pressionar ▲ aumenta o tempo em incrementos de 10 minutos.
Não utilize o programa "Extrabake" durante mais de uma hora, pois poderá causar um sobreaquecimento do produto.

Utilizar a sua máquina de fazer pão

- 1 Retirar a forma**
Abra a tampa e retire a forma puxando pela pega, rodando no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio e levantado. Coloque na superfície de trabalho. É importante que sejam introduzidos os ingredientes na forma com esta fora da máquina, para evitar que qualquer derrame acidental não seja incendiado pelos elementos de aquecimento.
- 2 Fixar a lâmina**
Fixe a lâmina de mistura no eixo pressionando-a. Antes de acrescentar os ingredientes apresentados na página 9, certifique-se de que a lâmina se encontra na posição vertical.
- 3 Doseamento de ingredientes**
Efectue a dosagem dos ingredientes necessários e adicione-os na forma seguindo ordem indicada. Consulte a última secção ("Efectue o doseamento dos ingredientes").
 - Quando adicionar o fermento na forma, tenha cuidado para que este não entre em contacto com água ou qualquer outro líquido, já que este começará a fermentar imediatamente.
 - Utilize água tépida 21-28°C.
- 4 Voltar a colocar a forma**
Volte a colocar a forma na máquina, rodando no sentido dos ponteiros do relógio para a encaixar correctamente. Feche a tampa.
- 5 Ligar**
Introduza a ficha na tomada. A máquina de fazer pão será automaticamente definida para o menu "Basic" e tempo normal.
 - Sempre que pressionar um botão será emitido um sinal sonoro de confirmação.
- 6 Seleccionar o programa**
Selecione o programa desejado da lista pressionando o botão "Menu".
- 7 Seleccionar o peso**
Pressione o botão "Loaf" para seleccionar entre pequeno ou grande.
- 8 Seleccionar a cor**
Selecione a cor desejada da crosta pressionando o botão "Colour".
- 9 Seleccionar o tempo de prolongamento**
Se desejar que o pão fique pronto mais tarde, defina agora o temporizador, conforme descrito na secção seguinte.
- 10 Start**
Pressione o botão "Start Stop" para iniciar a máquina. O tempo restante surge em contagem decrescente em incrementos de um minuto.
- 11 Progresso**
A máquina de fazer pão procederá automaticamente através dos passos programados, conforme indicado na secção 'Ciclo de tempos de cozedura'. Se estiver seleccionado na máquina de fazer pão um programa com um segundo processo de mistura, será emitido um sinal sonoro para informar que é possível acrescentar frutas e/ou nozes.
 - É possível que algum vapor saia pelos orifícios de ventilação durante a cozedura, mas é normal.
- 12 Fim**
Quando o programa estiver completo e o pão cozido, o visor apresentará 0:00 e soará o aviso sonoro.
- 13 "Keep warm"**
A função "Keep warm" activa a circulação de ar quente por mais 60 minutos na maioria dos programas (consulte a secção 'Ciclo de tempos de cozedura'). Para melhores resultados, retire a forma e o pão neste período ou quando terminar o programa inicial. Serão emitidos 10 sinais sonoros quando o período de manter quente termina.
- 14 Retirar os alimentos**
Pressione "Stop". Abra a tampa.

AVISO: Utilize luvas de cozinha quando retirar a forma e proceda com cuidado, pois esta encontra-se muito quente.

15 Retirar o pão

Permita que o pão arrefeça durante 15 minutos e, em seguida, vire a forma ao contrário e bata ligeiramente para soltar o pão da forma para arrefecer. Encha a forma com água quente de imediato para evitar que a lâmina cole no eixo.

- Por vezes a lâmina de mistura poderá permanecer no pão. Aguarde até o pão arrefecer e, em seguida, retire a lâmina com um utensílio de madeira ou plástico de forma a evitar danos nas superfícies não aderentes.

16 Desligue sempre o aparelho da ficha quando este não se encontrar em utilização.

- Não abra a tampa enquanto a máquina se encontrar em funcionamento, pois afectará a qualidade do pão, especialmente o seu crescimento adequado. Abra a tampa apenas quando for necessário acrescentar ingredientes, consulte as receitas.

Nota de temperatura ambiente

A máquina de fazer pão funciona numa vasta gama de temperaturas, mas poderão existir diferenças de tamanho dos pães cozidos numa divisão muito quente e numa divisão muito fria. Recomendamos que a temperatura ambiente se situe entre 15°C e 34°C.

Utilizar o temporizador

Utilize o temporizador quando desejar que o pão fique pronto um pouco mais tarde, ou pela manhã. Pode ser definido num máximo de 13 horas. Verifique se a função se encontra disponível, consultando a secção 'Ciclo de tempos de cozedura'. Não utilize esta função em receitas com ingredientes deterioráveis, tais como ovos, leite fresco, natas ou queijo.

- 1 Decida quando desejar que o pão fique pronto e calcule a diferença do tempo para agora. Por exemplo, se quiser um pão às 8 horas e são agora 19h30m, a diferença é de 12 horas e 1/2.
- 2 Introduza este tempo pressionando os botões "Time ▼" e "Time ▲". As setas aumentam ou diminuem o tempo em incrementos de 10 minutos. Após pressionar Start, os dois pontos (:) irão piscar.
- Se seleccionou o tempo errado, pressione o botão "Stop" (terminar) durante 2 segundos. O temporizador regressa ao tempo do programa, repita as operações 1 e 2.
- 3 O temporizador é definido para um máximo de 13 horas. Isto é quando o pão se encontra pronto para retirar da máquina, consulte na página 8 o item 14 'Retirar os alimentos'.

Sinal sonoro

O sinal sonoro é emitido:

- quando se pressiona qualquer botão;
- durante o segundo ciclo de mistura de certos programas, para indicar que podem ser adicionados cereais, frutas, nozes ou outros ingredientes;
- quando o programa termina;
- quando o programa "Keep warm" termina.

Interrupção da alimentação

Após uma breve falha na fonte de alimentação

- se o programa não tiver ainda atingido 1, pressione "Start" e o programa continua, utilizando a função de repetição automática;

- caso já tenha ultrapassado este ponto, o processo deve ser retomado a partir do início. Deverá deitar fora os ingredientes e começar novamente com ingredientes frescos.

Fatiar e guardar o pão

Para melhores resultados, coloque o pão a arrefecer numa base metálica entre 15 a 30 minutos antes de o fatiar.

Utilize uma faca eléctrica ou uma faca de serra afiada para obter fatias idênticas.

Guarde o pão que não utilizar bem fechado numa saca de plástico à temperatura ambiente, durante um máximo de três dias. Se o tempo se encontrar quente e húmido, guarde no frigorífico durante a noite.

Para um armazenamento mais prolongado (até um mês), coloque o pão num recipiente devidamente fechado no congelador.

Se guardar o pão no frigorífico, tire-o antes de servir, para que fique à temperatura ambiente.

Como o pão caseiro não contém conservantes, tem tendência a secar e ficar bolorento mais rapidamente do que o pão comercial.

Os restos de pão duro podem ser cortados em cubos de 1,3 cm ou 2,5 cm e utilizados nas suas receitas favoritas para fazer tostas, pudim de pão ou recheio.

Lâmina descendente

A máquina de fazer pão possui uma lâmina de mistura única que desce até ficar plana no final do segundo ciclo de crescimento, o que permite que a massa preparada para o terceiro e último processo de crescimento seja "empurrada" e a lâmina desça para a horizontal, de forma a minimizar o tamanho do orifício na base do pão.

Antes de acrescentar os ingredientes, certifique-se de que a lâmina se encontra na posição vertical. Se cair, volte a colocá-la na posição vertical.

Limpe sempre a lâmina após utilização. Antes de cada utilização, certifique-se de que a lâmina roda de forma livre no eixo; poderá adicionar um pouco de óleo de girassol à junta antes de a colocar novamente na forma. Assim, estará pronta para a próxima utilização.

Como referência, consulte a página 7, "utilizar a máquina de fazer pão".

1 AVISO: Para evitar choques eléctricos, desligue a ficha da unidade antes de efectuar a limpeza.

2 Aguarde até que a máquina arrefeça.

- IMPORTANTE: Não submirja ou salpique, tanto o corpo como a tampa, em qualquer líquido, já que pode causar danos ou choque eléctrico.

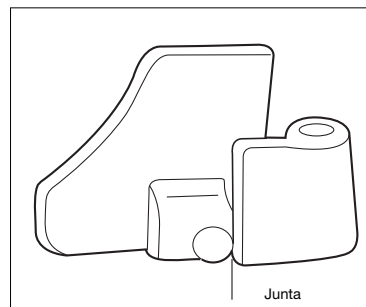
3 Exterior: Limpe a tampa e a superfície exterior da unidade com um pano húmido ou uma esponja ligeiramente molhada.

4 Interior: Utilize um pano húmido ou esponja para limpar o interior da máquina.

5 Forma: Limpe a forma com água quente, não é necessário detergente. Evite arranhar a superfície anti-aderente. Seque minuciosamente antes de voltar a colocar na câmara de cozedura.

- Não lave a forma, a chávina e a colher de doseamento ou a lâmina de mistura numa máquina de lavar loiça.

- Não encharque a forma durante longos períodos de tempo, pois pode interferir com o funcionamento do eixo rotativo.



- Se a pá ficar presa na forma, verta água quente sobre a última, e permita que ensope durante 30 minutos. Desta forma ser-lhe-á mais fácil retirar as pás.
- Certifique-se de que o aparelho se encontra completamente arrefecido antes de o guardar.

Não utilize nenhum dos seguintes para limpar

- Solvente
- Benzina
- Esfregões de palha de aço
- Materiais de polimento
- Panos químicos

Cuidados especiais para o acabamento anti aderente

Evite danificar o revestimento. Não utilize utensílios de metal tais como espátulas, facas ou garfos.

O revestimento pode mudar de cor após utilização prolongada, isto é causado apenas pela humidade e vapor e não afecta o desempenho da unidade ou a qualidade do seu pão.

O orifício no centro da lâmina de mistura deve ser limpo e, em seguida adicione uma gota de óleo de cozinha e coloque-a no eixo na forma. Isto evita que a lâmina cole.

- Mantenha todos os orifícios de ventilação livres de poeiras.

Armazenamento da unidade

Certifique-se de que seca todas as peças antes de guardar o aparelho, incluindo qualquer humidade na janela de observação. Feche a tampa e não coloque nada no topo da tampa.

CONHEÇA OS SEUS INGREDIENTES

Compreender o processo de cozedura

Diz-se frequentemente que cozinhar é uma arte dependente da criatividade do chefe, enquanto que cozer pão é mais uma ciência. Isto significa que o processo de combinação de farinha, água e fermento resulta numa reacção que produz o pão. Deve lembrar-se que quando os ingredientes se combinam, proporcionam um resultado muito específico. Leia cuidadosamente a seguinte informação para uma melhor compreensão da importância de cada ingrediente no processo de fabrico de pão.

Notas importantes sobre farinhas

As farinhas, embora visivelmente semelhantes, podem ser muito diferentes, dependendo da forma como foram cultivadas, moidas, armazenadas, etc. Poderá ter de experimentar várias marcas de farinha para o ajudar a cozer o pão perfeito. O armazenamento é também muito importante, todas as farinhas devem ser mantidas num recipiente hermético.

Farinha para usos diversos/farinha normal

A farinha para usos diversos é uma mistura de farinhas de trigo finas e grossas refinadas, adequada para bolos. Este tipo de farinha deve ser utilizado para receitas da secção bolos/pão rápido.

Farinha branca forte/farinha de pão

A farinha de pão é uma farinha de elevado glúten/proteínas tratada com conservantes, que proporciona maior facilidade de mistura. A farinha de pão tem uma concentração de glúten superior à da farinha para usos diversos, podendo contudo variar, dependendo das diferentes formas como pode ter sido moída. A farinha normal forte ou a farinha de pão são recomendadas para utilização nesta máquina da fazer pão.

Farinha integral/farinha de trigo integral

A Farinha integral/farinha de trigo integral é moída a partir do núcleo do trigo que contém o farelo e o germen, o que torna a farinha mais pesada e rica em nutrientes do que a farinha branca. Os pães cozidos com esta farinha são normalmente mais pequenos e pesados do que o pão branco. Para compensar este facto, a farinha integral/farinha de trigo integral pode ser misturada com farinha de pão ou farinha normal forte para produzir um pão de textura leve.

Farinha com fermento

A farinha com fermento contém ingredientes desnecessários de fermentação que interferem com o pão e os bolos. Não recomendada para utilização.

Farelo

O farelo (sem tratamento) e o germen de trigo são as partes grosseiras exteriores dos grãos de trigo ou centeio separados da farinha por peneira. São frequentemente adicionados em pequenas quantidades para proporcionar enriquecimento nutricional, corpo e sabor. São também utilizados para intensificar a textura do pão.

Farinha de aveia

A farinha de aveia provém de aveia cortada ou enrolada. São utilizados para intensificar o sabor e a textura do pão.

Outros ingredientes

Fermento (fermento seco activo)

O fermento, através de um processo de fermentação, produz gás (dióxido de carbono) necessário para que o pão cresça. O fermento deve poder alimentar-se de açúcar e hidratos de carbono da farinha para produzir este gás. O fermento granulado de acção rápida é utilizado em todas as receitas que pedem fermento. Basicamente há três tipos diferentes de fermento disponíveis, fresco, tradicional seco activo e de acção rápida.

É recomendada a utilização de fermento de acção rápida.

Não é recomendado o uso de fermento fresco ou concentrado, pois proporciona fracos resultados. Guarde o fermento de acordo com as instruções do fabricante. Certifique-se de que o fermento é fresco, verificando a data de validade. Uma vez aberta uma embalagem de fermento, é importante que o conteúdo restante seja selado de imediato e colocado no frigorífico assim que possível, para futura utilização. O não crescimento do pão ou da massa deve-se frequentemente à utilização de fermento deteriorado.

O teste que se segue pode ser utilizado para determinar se o fermento se encontra inactivo ou deteriorado.

- 1 Coloque meia chávena de água morna numa taça pequena ou numa chávena.
- 2 Dissolva 1 colher de chá de açúcar na água e em seguida polvilhe a superfície com 2 colheres de chá de fermento.
- 3 Coloque a chávena ou taça numa zona quente e deixe em repouso durante 10 minutos.
- 4 Esta mistura deve produzir espuma e um forte aroma a fermento. Caso isto não aconteça, deite fora a mistura e inicie com outra embalagem de fermento seco.

Açúcar

O açúcar é importante para a cor e sabor dos pães. É também fonte de sustento para o fermento como parte do processo de fermentação. Não podem ser utilizados adoçantes artificiais como substitutos para o açúcar, já que o fermento não reage adequadamente com estes.

Sal

O sal é necessário para contrabalançar o sabor dos pães e bolos, assim como para a cor da crosta que se desenvolve durante a cozedura. O sal limita também o crescimento do fermento, daí que as quantidades apresentadas nas receitas não devam ser alteradas. Por razões de dieta este pode ser reduzido, contudo, a cozedura poderá ser afectada.

Líquidos/leite

Os líquidos, tais como o leite ou combinação de leite em pó e água, podem ser utilizados para cozer pão. O leite melhora o sabor, proporciona uma textura aveludada e suaviza a crosta, enquanto que a água cria uma crosta mais crocante. Alguns líquidos como sumo (laranja, maçã, etc) podem ser adicionados para adicionar sabor.

Nota: Para a maioria das receitas sugerimos a utilização de leite magro.

Ovos

Os ovos enriquecem e proporcionam uma textura aveludada para cozer massas e bolos.

Óleo de girassol

"Diminui" ou amacia a textura dos pães de fermento. Podem ser utilizadas manteiga ou margarina como substitutos.

Se a manteiga ou margarina forem utilizadas directamente do frigorífico, deverão ser aquecidas, para que se misturem melhor durante o ciclo de mistura.

Fermento em pó

O fermento em pó é um agente de fermentação utilizado nos bolos. Este tipo de agente de fermentação não necessita de tempo de fermentação prévio, já que a reacção química acontece quando são adicionados os ingredientes líquidos.

Bicarbonato de Soda

O bicarbonato de soda é outro agente de fermentação que não deve ser confundido ou substituído por fermento em pó.

Não necessita igualmente de tempo de fermentação prévio, já que a reacção química inicia durante o processo de cozedura.

Vitamina C - Ácido Ascórbico

O ácido ascórbico ajuda a aumentar o volume do pão. Deverá ser utilizado pó ou pastilhas de vitamina C.

Poderá também utilizar a pastilha suplementar de vitamina C de sabor a laranja. Estas são normalmente marcadas em mg (miligramas). Caso sejam pastilhas de 200mg, utilize 1/2 pastilha para uma dosagem de 100mg. A pastilha deve ser esmagada entre 2 colheres, de forma a ficar em pó. Caso utilize pó, consulte as instruções da embalagem, mas é geralmente recomendada a utilização de 1/4 de colher de chá.

Doseamento de ingredientes

O principal e mais importante passo para a utilização da sua máquina de fazer pão é o doseamento preciso e correcto dos ingredientes. É extremamente importante que doseie adequadamente cada líquido e ingrediente seco, caso contrário, os resultados poderão ser fracos ou não aceitáveis. Os ingredientes devem também ser adicionados pela ordem indicada na receita. O doseamento de ingredientes líquidos e secos é ligeiramente diferente e da seguinte forma:

Doseamento de líquidos

Utilize a chávena fornecida. Quando verificar as quantidades, a chávena de doseamento deve ser colocada numa superfície horizontal e observada ao nível dos olhos (não em ângulo). A linha de nível de líquido deve encontrar-se alinhada pela marca de medição. Uma estimativa não é suficiente, pois pode desequilibrar a receita.

Doseamento de ingredientes secos

Os doseamentos secos (particularmente farinha) devem ser efectuados utilizando a chávena de doseamento fornecida. A chávena de doseamento baseia-se no padrão americano de chávena de 8 oz. - A chávena britânica é de 10 oz. O doseamento de produtos secos deve ser efectuado derramando suavemente os ingredientes na chávena de doseamento até à linha indicada, procedendo depois ao nivelamento do produto com uma faca. Despejar o conteúdo ou agitar a chávena de doseamento acumula os ingredientes, acabando por ficar com mais do que o necessário. Esta quantidade extra pode afectar o balanço da receita. Não agite a farinha, excepto quando especificado.

Quando dosear pequenas quantidades de ingredientes secos ou líquidos (por exemplo, fermento, açúcar, sal, leite em pó, mel) **as colheres de medição fornecidas devem ser utilizadas.** As medições devem ser niveladas e não amontoadas, já que esta pequena diferença pode afectar o balanço da receita.

NÃO UTILIZE COLHERES DE CHÁ OU DE SOPA NORMAIS

Dicas para medição de ingredientes

- A chávena encontra-se marcada com várias escalas de 'medição de volume'. As receitas neste manual utilizam o volume de "chávena" que se baseia no padrão Americano de 8floz; esta encontra-se adequadamente marcada em divisões de 1/16
- Se preferir utilizar peso (g) como medida, encha e pese o número necessário de chávenas e lembre-se desta conversão.

ex) 2 chávenas = xx g

3 chávenas = xxx g

Deve utilizar uma escala precisa e de boa qualidade; preferimos utilizar a dosagem de "chávena" para uma maior consistência e precisão.

Poderá encontrar uma tabela de conversão na página 90.

- São fornecidas duas colheres, de forma a abranger todas as combinações de quantidades nas receitas.

1 Colher de sopa e 1 colher de chá, para medições de 1/2 colher de chá utilize 1/4 de colher de chá duas vezes.

1 colher de chá = 5 mililitros

1 colher de sopa = 3 colheres de chá = 15 mililitros

Dica doseie os ingredientes secos primeiro com a colher de sopa e, em seguida, os líquidos.

A sua máquina de pão proporciona facilmente deliciosos resultados. Esta máquina necessita apenas que siga cuidadosamente a receita. Em cozinha normal, normalmente 'um bocadinho disto e uma pitada daquilo' resulta, mas não para cozer pão. A utilização de uma máquina automática de fazer pão exige que doseie com precisão cada ingrediente de forma a proporcionar os melhores resultados.

Temperaturas dos ingredientes

Todos os ingredientes, incluindo a máquina e a forma, especialmente líquidos (água ou leite), devem ser aquecidos à temperatura ambiente de 21°C. Se os ingredientes se encontrarem extremamente frios, abaixo de 10°C, não activam o fermento. Líquidos extremamente quentes, acima dos 40°C, podem "matar" o fermento.

Criar o seu próprio pão de fermento

Com a máquina de fazer pão, até mesmo o padeiro mais inexperiente poderá disfrutar da experiência gratificante de cozer um pão. Foi eliminado todo o mistério e esforço. Dentro desta talentosa máquina com cérebro electrónico, a massa é misturada, amassada, fortalecida e cozida sem a sua presença. A máquina de pão automática pode apenas preparar a massa, e quando esta estiver pronta, pode moldá-la, deixá-la crescer e colocá-la a cozer num forno convencional. As receitas que se seguem foram "criadas" para esta máquina. Cada receita contém ingredientes que complementam da melhor forma cada pão e foram testadas nas nossas máquinas. É extremamente importante que não exceda as quantidades de farinha especificadas em cada uma das receitas, o poderá obter um fraco desempenho. Quando criar as suas próprias receitas ou utilizar uma das suas favoritas, utilize as receitas deste livro como um guia de conversão de doses da sua receita para a máquina de fazer pão.

P

Coberturas especiais para os seus pães de fermento

Dê ao seu pão acabado de cozer um toque profissional. Selecione uma das seguintes coberturas especiais para aperfeiçoar o seu pão.

Cobertura de ovo

Bata 1 ovo grande com 1 colher de sopa de água, pincele generosamente. Nota: aplique na massa apenas antes de cozer.

Crosta de manteiga derretida

Pincele manteiga derretida sobre o pão para uma crosta mais suave e firme.

Cobertura de leite

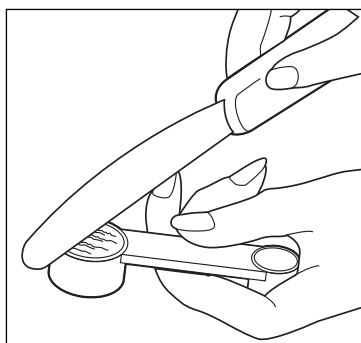
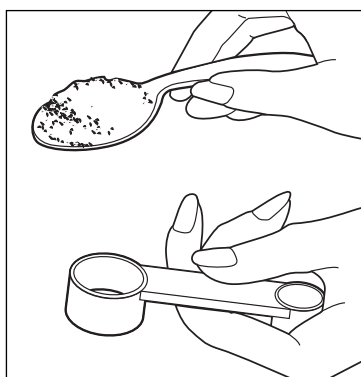
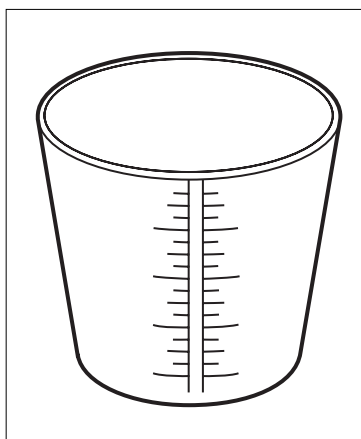
Para uma crosta mais suave e brilhante pincele o pão acabado de cozer apenas com leite ou nata.

Cobertura doce cristalizada

Misture 1 chávena de açúcar cristalizado com 1 a 2 colheres de sopa de leite até ganhar consistência de cobertura e polvilhe sobre o pão de passas ou pães doces.

Papoila/Sésamo/Cominhos/Farinha de aveia

Polvilhe generosamente as sementes que deseja sobre pão com cobertura.



Outras sugestões

- Coloque todos os ingredientes da receita na forma, de forma a que o fermento não entre em contacto com líquido algum.
- Após terminar este processo de fazer a massa na sua máquina, ao retirar a massa da forma para que cresça, permita que repouse por 30 minutos ou até que duplique de tamanho. A massa deve ser levemente untada e coberta com papel anti gordura e uma toalha seca. Deverá ser colocada numa área quente e sem correntes de ar.
- A humidade pode causar problemas, por conseguinte, humidade e altitudes elevadas necessitam de ajustes. Para humidade elevada, adicione uma colher de sopa extra de farinha se a consistência não for a correcta. Para altitude elevada, diminua a quantidade de fermento em aproximadamente 1/4 de colher de chá, e diminua ligeiramente o açúcar e/ou a água ou leite.
- O programa "DOUGH" é excelente para misturar, amassar, fortalecer e permitir o crescimento da massa. Utilize a máquina de pão automática para preparar esta massa. Só necessita de a moldar e cozer, conforme a sua receita.
- Quando as receitas pedem uma "superfície ligeiramente enfarinhada", utilize cerca de 1 ou 2 colheres de chá de farinha na superfície. Pode enfarinhar ligeiramente os dedos ou pinça para um melhor manuseio da massa.
- Quando deixa a massa em "repouso" e a "crescer" de acordo com a receita, coloque-a numa zona quente e sem correntes de ar. Se a massa não duplicar o seu tamanho, poderá não produzir bons resultados.
- Se a massa que estiver a enrolar encolher, deixe-a a repousar durante mais alguns minutos antes de voltar a enrolar.
- A massa pode ser envolta em plástico e colocada num frigorífico para utilizar mais tarde. Antes de utilizar, coloque a massa à temperatura ambiente.
- Após 5 minutos de mistura, abra a tampa e verifique a consistência da massa. A massa deve formar uma bola lisa e suave. Se se encontrar muito seca, adicione líquido. Se se encontrar muito húmida, adicione farinha (1/2 a 1 colher de sopa de cada vez).
- Quando utilizar mel, extracto de malte, xarope ou melação, revista primeiro a colher ou a chávena com óleo, de forma a evitar que estes ingredientes fiquem colados na chávena ou na colher.

Receitas

Todas as receitas que se seguem utilizam este mesmo método:

- 1 Doseie os ingredientes directamente para a forma.
- 2 Utilize água tépida 21-28°C.
- 3 Introduza correctamente a forma na unidade, feche a tampa.
- 4 Selecione o programa adequado.
- 5 Pressione o botão "Start".
- 6 Quando o pão estiver pronto, retire-o utilizando luvas de cozinha.
- 7 Retire o pão da forma (e a lâmina de mistura do pão, se necessário).
- 8 Permita que este arrefeça antes de o fatiar.

Este método é modificado por notas, se aplicáveis, no fim de cada receita.

Estas receitas foram criadas utilizando farinhas Allinson e fermento Easybake Allinson.

1 Receitas para pão normal

Pão branco normal

	453g	1680g	907g
Água	3/4 chávena	1 1/8 chávena	1 1/2 chávena
Leite em pó magro	2 colheres de sopa		2 1/2
colher de sopa	4 colheres de sopa		
Óleo de girassol	2 colheres de sopa		2 1/2
colher de sopa	4 colheres de sopa		
Açúcar	1 1/4 colher de sopa		2 1/4
colher de sopa	3 colheres de sopa		
Sal	1 colher de chá		1 1/4
colher de chá	2 colheres de chá		
Farinha branca de pão	2 chávenas	3 chávenas	4
chávenas			
Fermento de acção rápida		1 colher de chá	
1 1/4 colher de chá	1 1/4 colher de chá		
Utilize o programa	1 Basic	1 Basic	1 Basic

*Utilize programa "Loaf size" 680g (1/2lb) para um pão de 453g(1lb).

Pão de grão fino

	1680g	907g
Água	11/8 chávena	11/2 chávena
Leite em pó magro	21/2 colher de sopa	4 colheres de sopa
Óleo de girassol	2 colheres de sopa	21/2 colher de sopa
Açúcar	21/4 colher de sopa	3 colheres de sopa
Sal	11/4 colher de chá	2 colher de chá
Farinha de grão fino branca de pão	3 chávenas	4 chávenas
Fermento de acção rápida		1 colher de chá
Utilize o programa	1 Basic	1 Basic

Pão integral

	453g	1680g	907g
Água	3/4 chávena	1 chávena	11/2 chávena
Leite em pó magro	11/2 colher de sopa	3 colheres de sopa	2 colheres de sopa
Óleo de girassol	11/2 colher de sopa	3 colheres de sopa	2 colheres de sopa
Açúcar	21/2 colher de sopa	4 colheres de sopa	21/2 colher de sopa
Sal	1 colher de chá	2 colher de chá	11/4 colher de chá
Farinha de pão integral	2 chávenas	3 chávenas	4 chávenas
Fermento de acção rápida		1 colher de chá	11/4 colher de chá
Utilize o programa	1 Basic	1 Basic	1 Basic

*Utilize programa "Loaf size" 680g (1/2lb) para um pão de 453g(1lb).

Pão de ervas italiano

	1680g	907g
Água	11/8 chávena	11/2 chávena
Leite em pó magro	21/2 colher de sopa	3 colheres de sopa
Óleo de girassol	21/2 colher de sopa	3 colheres de sopa
Açúcar	21/4 colher de sopa	21/2 colher de sopa
Sal	11/2 colher de chá	2 colher de chá
Farinha branca de pão	3 chávenas	4 chávenas
Manjerona seca	11/2 colher de chá	2 colher de chá
Basilico seco	11/2 colher de chá	2 colher de chá
Tomilho seco	11/2 colher de chá	2 colher de chá
Fermento de acção rápida		11/4 colher de chá
Utilize o programa	1 Basic	1 Basic

Pão de Queijo e cebola

	1680g	907g
Água	1 chávena	11/4 chávena
Leite em pó magro	2 colheres de sopa	21/2 colher de sopa
Açúcar	1 colheres de sopa	2 colheres de sopa
Sal	1/2 colher de chá	1 colher de chá
Granulado de cebola	11/2 colher de sopa	2 colheres de sopa
Queijo cheddar ralado	1 chávena	11/2 chávena
Farinha branca de pão	3 chávenas	4 chávenas
Fermento de acção rápida		11/2 colher de chá
Utilize o programa	1 Basic	1 Basic



Pão de passas

	1680g	907g
Água	1 1/4 chávena	1 1/2 chávena
Leite em pó magro	3 colheres de sopa	4 colheres de sopa
Óleo de girassol	3 colheres de sopa	4 colheres de sopa
Açúcar	1 colheres de sopa	2 colheres de sopa
Sal	1 1/2 colher de chá	2 colher de chá
Canela	3/4 colher de chá	1 colher de chá
Farinha branca de pão	3 chávenas	4 chávenas
Fermento de acção rápida		1 colher de chá
	1 1/4 colher de chá	
Passas*	5/8 chávena	3/4 chávena
Utilize o programa	1 Basic	1 Basic

* Acrescente a fruta quando ouvir o sinal sonoro

Pão de tomate seco

	1680g	907g
Água	1 chávena	1 1/3 chávena
Leite em pó magro	2 1/2 colher de sopa	3 colheres de sopa
Óleo de girassol	2 1/4 colher de sopa	3 colheres de sopa
Açúcar	2 1/4 colher de sopa	3 colheres de sopa
Sal	1 1/4 colher de chá	1 1/2 colher de chá
Ervas secas misturadas	1 1/2 colher de chá	2 colher de chá
Farinha branca de pão	3 chávenas	4 chávenas
Fermento de acção rápida		1 1/4 colher de chá
	1 1/2 colher de chá	
Tomates secos	3/8 chávena	1/2 chávena
Utilize o programa	1 Basic	1 Basic

2 Receitas para pão francês**Pão francês**

	453g	1680g	907g
Água	3/4 chávena	1 chávena	1 1/4 chávena
Leite em pó magro	1 1/2 colher de sopa	2 colheres de sopa	2 1/2 colher de sopa
Açúcar	3/4 colher de sopa	1 colheres de sopa	1 1/4 colher de sopa
Sal	1 colher de chá	1 colher de chá	1 1/4 colher de chá
Óleo de girassol	1 colheres de sopa	1 colheres de sopa	1 1/2 colher de sopa
Farinha branca de pão	2 chávenas	3 chávenas	4 chávenas
Fermento de acção rápida		1 colher de chá	1 colher de chá
	1 1/4 colher de chá		
Utilize o programa	2 French	2 French	2 French

*Utilize programa "Loaf size" 680g (1/2lb) para um pão de 453g(1lb).

trigo integral**Pão de farinha de trigo integral**

	453g	1680g	907g
Água	3/4 chávena	1 1/8 chávena	1 5/8 chávena
Leite em pó magro	1 colheres de sopa	1 1/2 colher de sopa	3 colheres de sopa
Óleo de girassol	1 1/2 colher de sopa	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Açúcar amarelo	3/4 colher de sopa	2 1/2 colher de sopa	2 1/2 colher de sopa
Sal	3/4 colher de chá	1 1/4 colher de chá	1 1/2 colher de chá
Farinha de trigo integral de pão		2 chávenas	3 chávenas
		4 chávenas	
Fermento de acção rápida		1/2 colher de chá	3/4 colher de chá
	3/4 colher de chá		
Pastilha de vitamina C (esmigalhada)	-	1x100mg	1x100mg

Utilize o programa 3 Wholewheat

*Utilize programa "Loaf size" 680g (1/2lb) para um pão de 453g(1lb).

Pão com cereais

	1680g	907g
Água	11/8 chávena	15/8 chávena
Leite em pó magro de sopa	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Óleo de girassol de sopa	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Açúcar amarelo suave de sopa	2 1/2 colher de sopa	5 colheres de sopa
Sal de chá	1 1/4 colher de chá	2 colher de chá
Farinha integral de pão com cereais com malte	3 chávenas	4 chávenas
Fermento de acção rápida	3/4 colher de chá	3/4 colher de chá
Pastilha de vitamina C*	1 x 100mg	1 x 100mg
Utilize o programa	3 Wholewheat	

*Opcional: Adicionando uma pastilha de vitamina C, pode melhorar-se o crescimento do pão. Esmague a pastilha entre 2 colheres de chá e acrescente.

4 Receitas para bolo e pão rápido**Importante**

Os bolos produzidos nesta máquina não vão crescer o suficiente para encher completamente a forma, terão a altura aproximada de 55mm. O bolo normal é o do tipo do bolo da Madeira que é húmido, rico e de textura densa. Pode ser necessário fazer ajustes à receita por motivos de gosto pessoal - menos manteiga e açúcar para reduzir na doçura, menos água e/ou ovos para reduzir na humidade do bolo.

Variações

Cerejas - 1/2 chávena de metades de cerejas (lave minuciosamente para retirar o excesso de xarope) e permita que escorram e sequem em papel absorvente;
ou 1/2 chávena de frutas misturadas- ou 1/4 chávena de pepitas de chocolate
- Adicione qualquer uma destas variações em último lugar na forma, por cima dos outros ingredientes.

Mistura do bolo da madeira**Ingredientes do grupo 1**

Manteiga (derretida)	3/4 chávena
Essência de baunilha	1/4 colher de chá
Ovos (batidos)	3 ovos médios
Sumo de limão	2 colher de chá

Ingredientes do grupo 2

Farinha normal	15/8 chávena
Fermento em pó	2 colher de chá
Açúcar granulado	1 chávena
Utilize o programa	4 Cake

Método

- 1 Misture o grupo 1 de ingredientes num recipiente separado.
- 2 Peneire o grupo 2 de ingredientes num segundo recipiente.
- 3 Misture bem os grupos 1 e 2.
- 4 Verta a mistura na forma.

Bolo de frutas mistas**Ingredientes do grupo 1**

Manteiga (derretida)	3/4 chávena
Essência de baunilha	1/4 colher de chá
Ovos	3
Sumo de limão	2 colher de chá
Mistura de frutos secos	5/8 chávena

Ingredientes do grupo 2

Farinha normal	15/8 chávena
Fermento em pó	2 colher de chá
Açúcar	1 chávena
Canela moída	1/4 colher de chá
Noz moscada moída	1/4 colher de chá
Utilize o programa	4 Cake

Método

Siga o método indicado para a mistura do bolo da madeira.

Pão de banana e noz**Ingredientes do grupo 1**

Manteiga (derretida)	2 colheres de sopa
Leite	1 colheres de sopa
Banana esmagada	1 chávena
Ovos	1
Nozes (picadas)	1/2 chávena
Raspa de limão	1 colher de chá

Ingredientes do grupo 2

Farinha normal	1 1/2 chávena
Bicarbonato de Soda	1/2 colher de chá
Fermento em pó	1/4 colher de chá
Açúcar	1/2 chávena
Sal	1/4 colher de chá
Utilize o programa	4 Cake

Método

- 1 Misture o grupo 1 de ingredientes num recipiente separado.
- 2 Peneire o grupo 2 de ingredientes num segundo - recipiente.
- 3 Verta a mistura na forma.

Pão de aveia

Leite	1 chávena
Ovos (batidos)	2
Óleo de girassol	1/2 colher de chá
Golden syrup (xarope da cana de açúcar)	
2 colheres de sopa	
Aveia	1 chávena
Açúcar	1/4 chávena
Sal	1 colher de chá
Farinha normal	2 chávenas
Fermento em pó	1/2 colher de chá
Bicarbonato de Soda	1/2 colher de chá
Utilize o programa	4 Cake

5 Sweet**Pão de frutas mistas**

	453g	1680g	907g
Água	3/4 chávena	1 1/8 chávena	
1 1/3 chávena			
Leite em pó magro	2 colheres de sopa	2 1/2	
colher de sopa	3 colheres de sopa		
Óleo de girassol	2 colheres de sopa	2 1/2	
colher de sopa	3 colheres de sopa		
Açúcar	5 colheres de sopa	1/4	
chávena	1/3 chávena		
Sal	1 colher de chá	1 1/4	
colher de chá	1 1/2 colher de chá		
Farinha branca de pão	2 chávenas	3 chávenas	4
chávenas			
Noz moscada	1/2 colher de chá	3/4 colher	
de chá	1 colher de chá		
Fermento de acção rápida		1 colher de chá	
1 1/4 colher de chá	1 1/2 colher de chá		
Mistura de frutos secos †	1/4 chávena	1/2 chávena	
2/3 chávena			
Utilize o programa	5 Sweet	5 Sweet	5 Sweet

* Utilize programa "Loaf size" 680g (1/2lb) para um pão de 453g(1lb)

† Acrescente a fruta quando ouvir o sinal sonoro.

Pão de chocolate

	1680g	907g
Água	1 chávenas	1 1/2 chávena
Ovo (batido)	1 ovos médios	1 ovos médios
Leite em pó magro	1 colheres de sopa	1 1/2
colher de sopa		
Óleo de girassol	1 colheres de sopa	1 1/2
colher de sopa		
Açúcar	1/2 chávena	3/4 chávena
Sal	1/2 colher de chá	1 colher
de chá		
Nozes (picadas) *	1/4 chávena	-
Farinha branca de pão	2 1/8 chávena	3
chávenas		
Pó de cacau	1/2 chávena	3/4 chávena
Fermento de acção rápida		1/2 colher de chá
1/2 colher de chá		
Utilize o programa	5 Sweet	5 Sweet

* Acrescente as nozes quando ouvir o sinal sonoro

6 Receitas para o Fastbake I

Pão pequeno e branco Fastbake

Água	270ml
Leite em pó magro	2 colheres de sopa
Sal	1 colher de chá
Açúcar	4 colher de chá
Óleo de girassol	2 colheres de sopa
Farinha branca de pão	3 chávenas
Fermento de acção rápida	3 colher de chá
Utilize o programa	6 Fastbake

7 Receitas para o Fastbake II

Pão grande e branco Fastbake

Água	360ml
Leite em pó magro	3 colheres de sopa
Sal	1 1/2 colher de chá
Açúcar	5 colher de chá
Óleo de girassol	3 colheres de sopa
Farinha branca de pão	4 chávenas
Fermento de acção rápida	3 colher de chá
Utilize o programa	7 Fastbake

8 Receitas para massa

Pãezinhos brancos

Água	1 1/4 chávena
Leite em pó magro	1 colheres de sopa
Manteiga derretida	2 colheres de sopa
Açúcar	2 colheres de sopa
Sal	1 1/2 colher de chá
Farinha branca de pão	3 1/4 chávena
Fermento de acção rápida	1 1/2 colher de chá
Utilize o programa	8 Dough

Método

- 1 Misture e molde a massa em 6 pães
- 2 Coloque numa forma untada
- 3 Pincele ligeiramente com manteiga derretida
- 4 Cubra durante 20 a 25 minutos
- 5 Permita que cresça até que duplique de tamanho e se encontre com cobertura
- 6 Coza durante aproximadamente 15 a 20 minutos a 190°C, marca de gás 5.

Pãezinhos de farinha de trigo integral

Água	1 1/4 chávena
Leite em pó magro	2 colheres de sopa
Manteiga (derretida)	2 colheres de sopa
Mel	2 colheres de sopa
Açúcar amarelo	1 colheres de sopa
Sal	1 1/2 colher de chá
Farinha de trigo integral de pão	3 1/4 chávena
Fermento de acção rápida	1 1/2 colher de chá
Utilize o programa	8 Dough

Método

Siga o método indicado para os pãezinhos brancos.

Pãezinhos de especiarias

Água	1 chávena
Manteiga (derretida)	1/4 chávena
Açúcar	1/4 chávena
Ovo (batido)	1
Sal	1 colher de chá
Farinha branca de pão	3 3/4 chávena
Fermento de acção rápida	2 colher de chá
Canela	1 colher de chá
Noz moscada	1/4 colher de chá
Passas	1 chávena
Utilize o programa	8 Dough

Método

- 1 Divida em 8 a 12 partes. Molde e abata ligeiramente.
- 2 Aplique cobertura de ovo e leite (não na cruz).
- 3 Cubra e permita que cresça durante 30 minutos.
- 4 Coza no forno a 190°C, marca de gás 5 for durante 16-18 minutos.
- 5 Aplique cobertura de ovo e leite, se necessário.

Base de pizza

Água	1 chávena
Manteiga (derretida)	1 colheres de sopa
Açúcar	2 colheres de sopa
Sal	1 colher de chá
Farinha branca de pão	23/4 chávena
Fermento de acção rápida de chá	1 colher
Utilize o programa	8 Dough

Método

- 1 Forno pré-aquecido.
- 2 Molde em formato redondo e achatado. Coloque numa forma untada. Pincele ligeiramente com óleo.
- 3 Cubra e permita que cresça durante 15 minutos.
- 4 Adicione o que quiser ao topo.
- 5 Coza a aproximadamente 200°C até que fique dourado.

9 Receitas para geleias**Marmelada**

Sumo de 3 laranjas	3 ovos médios
Raspa de laranja	2
Açúcar cristalizado	1 chávena
Água	1 colheres de sopa
Pectina se necessário	2 colher de chá
Utilize o programa	9 Jam

Comentários

- Aqueça os frascos antes de os encher.
- Utilize o tempo extra de cozedura se necessário, tendo em conta o ponto da marmelada e o tamanho das laranjas.
- Retire a colher de pau com uma pinça antes de verter a marmelada para os frascos.
- Não levante a tampa durante o processo de mistura.
- Devem ser utilizadas laranjas de Sevilha para a marmelada, mas só se encontram disponíveis em Janeiro. Se utilizar outras laranjas, será necessário utilizar pectina para fortalecer a marmelada.
- Esta receita enche aproximadamente 1 frasco médio (400g).

Geleia de framboesa e maçã

Framboesas, congeladas, medidas antes de descongelar	2 chávenas
Maçãs para cozinhar cortadas em pequenos pedaços (descascadas e sem caroço)	1 chávena
Açúcar cristalizado	1 chávena
Sumo de limão	3 colheres de sopa
Utilize o programa	9 Jam

Comentários

- Aqueça os frascos antes de os encher.
- Utilize uma pinça para retirar a colher de pau antes de verter a geleia para os frascos preparados.
- Não abra a tampa durante o processo de mistura.

10 Speciality**Pão de malte**

	1680g	907g
Água	1 chávena	1 1/4 chávena
Sal	1 colher de chá	1 colher de chá
Óleo de girassol	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Melaço negro	1 1/2 colher de sopa	2 1/2 colher de sopa
Extracto de malte	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Farinha normal	3 chávenas	4 chávena
Fermento de acção rápida	1 colher de chá	1 1/4 colher de chá
Sultanas*	1/2 chávena	3/4 chávena
Utilize o programa	10 Speciality	10 Speciality

* Acrescente a fruta quando ouvir o sinal sonoro

11 Receitas para pão de sandes

Pão de sandes

	1680g	907g
Água	11/16 chávena	11/3 chávena
Margarina ou manteiga de sopa	11/2 colher de sopa	2 colheres de sopa
Sal	1/2 colher de chá	1 colher de chá
Leite em pó magro	11/2 colher de sopa	2 colheres de sopa
Açúcar	3 colheres de sopa	31/2 colher de sopa
Farinha branca de pão	3 chávenas	4 chávenas
Fermento de acção rápida		3/4 colher de chá
	1 colher de chá	
Utilize o programa	11 Sandwich	

Pão de grão fino para sandes

	1680g	907g
Água	11/16 chávena	11/3 chávena
Manteiga (derretida)	11/2 colher de sopa	2 colheres de sopa
Sal	1/2 colher de chá	1 colher de chá
Leite em pó magro	11/2 colher de sopa	2 colheres de sopa
Açúcar	3 colheres de sopa	31/2 colher de sopa
Farinha de grão fino branca de pão	3 chávenas	4 chávenas
Fermento de acção rápida		3/4 colher de chá
	1 colher de chá	
Utilize o programa	11 Sandwich	

Receitas sem glúten

Os pães sem glúten são pães de fermento levedado, onde o glúten, parte proteica do trigo (também encontrado em Aveia, Cevada e Centeio), é retirado.

Quem não tem tolerância ao Glúten (conhecidos com Celiacos) podem obter esta farinha sob receita. Pode ser encontrada na maioria das farmácias ou lojas de produtos dietéticos, é dispendiosa!

A Morphy Richards criou estas receitas utilizando uma marca em particular, 'Nutricia Glutafin' **mistura de farinha branca sem Glúten e mistura de fibras**. Não foram testadas outras marcas, pelo que a Morphy Richards não as pode listar.

Contacte a linha de apoio da Morphy Richards (0870 060 2609) para mais receitas quando estas estiverem disponíveis.

O pão é excelente no dia em que é cozido mas, tal como todos os pães sem glúten com um dia ou mais, será necessário um pequeno "truque" para ele parecer fresco. Colocar 2 fatias dentro do micro-ondas entre 10 a 15 segundos normalmente resolve o problema. Qualquer pão que sobre pode ser congelado para armazenamento. Para guardar pão sem Glúten (ou qualquer outro pão) fatie o pão, junte todas as fatias, envolva o pão "montado" em folha de alumínio e coloque-o numa saca de plástico. Coloque no congelador até quando necessário. Quando necessário, as fatias separar-se-ão facilmente e descongelam rapidamente, utilize o micro-ondas se necessário. @Recipe-TextBoldSubhead:Pão branco sem glúten

	907g
Água	15/8 chávena
Leite em pó magro	4 colheres de sopa
Açúcar granulado	3 colheres de sopa
Sal	2 colher de chá
Óleo de girassol	4 colheres de sopa
"Nutricia glutafin" mistura de fibra sem glúten	
	1 embalagem
Fermento seco (fornecido com a farinha)	
	3/4 colher de chá
Utilize o programa	1 basic

O pão tem cerca de 907g de peso.

Bolo da madeira sem glúten

Grupo de ingredientes

Manteiga (derretida)	3/4 chávena
Essência de baunilha	1/2 colher de chá
Ovos (batidos)	3 ovos médios
Sumo de limão	2 colher de chá
Água	1/4 chávena

Ingredientes do grupo 2

"Nutricia glutafin" sem glúten (mistura branca)	
	15/8 de chávena
Fermento em pó	2 colher de chá
Açúcar em pó	1/2 chávena
Utilize o programa	4 Cake

Método

- Misture o grupo 1 de ingredientes num recipiente separado.
- Peneire o grupo 2 de ingredientes num segundo recipiente.
- Misture bem os grupos 1 e 2.
- Verta a mistura na forma.

Misturas de pão

Utilize o programa "basic white"

Siga as instruções do pacote para a mistura de pão.

Existem dois tipos de mistura de pão disponíveis neste momento.

1 Acrescente somente água.

Estas misturas estão completas e têm todos os ingredientes necessários, até o fermento. Só precisa de acrescentar água.

IMPORTANTE: Siga as instruções do pacote já que algumas misturas contêm uma quantidade maior do que o normal de fermento, que pode levar a que o pão cresça mais do que a forma. Utilize 3 chávenas de mistura no máximo.

Estas misturas têm mais tendência a crescer de mais e sair por fora da forma quando o tempo está quente e húmido. Como estas misturas já estão completas, não podemos aconselhar a ajustá-las como com as nossas receitas. Coza durante a parte mais fresca do dia, utilize água entre os 21°C e 28°C.

2 Acrescente somente água e farinha.

Estas misturas têm os ingredientes necessários em saquetas separadas. Acrescente somente água e farinha. Recorde-se de que é necessária farinha branca de pão.

Um pacote desta mistura produzirá um pão de 500g, portanto só um pouco acima de 1lb (453,6g).

Tabela de conversão

Líquidos, farinhas e outros

Recomendamos a utilização da chávena fornecida para todas as receitas, para consistência entre marcas e tipos de farinhas.

A chávena fornecida baseia-se no padrão Americano de 8fl oz (236,6g).

Para pessoas que prefiram a utilização dos seus próprios utensílios de medição, as medições alternativas são mililitros (ml) e centímetro cúbicos (cc) para medições de líquidos e gramas (g) para peso da farinha, açúcar e fruta.

Nota: É necessário um conjunto de escalas preciso e de boa qualidade com divisões e precisão de 2 gramas.

É necessário um jarro de medição com divisões de 2 ml.

As colheres fornecidas são necessárias para medição de pequenas quantidades. Pode ser utilizado um conjunto de colheres Britânicas com extremidade para alisar.

NÃO UTILIZE COLHERES DE SOPA OU DE CHÁ POIS ESTAS NÃO SÃO PRECISAS.

Chávena de Água e líquidos

	ml
1/16	15
1/8	30
1/4	60
1/2	120
3/4	180
1	240
1 1/8	270
1 1/4	300
1 5/16	315
1 1/2	360
1 5/8	390
1 15/16	465
2	480

Tipos de farinha Peso em gramas (g)

Chávena	Branca Normal De grão fino	Integral	Com cereais	Trigo integral
1/8	18	20	19	17
1/4	36	39	38	33
1/2	72	78	75	66
3/4	108	117	113	99
1	144gr	156gr	150gr	132gr
1 1/8	162	176	169	149
1 1/4	180	195	188	165
1 1/2	216	234	225	198
2	288	312	300	264

Outras	1/4 de chávena	1/2 de chávena	3/4 de chávena	1 chávena	2 chávena
Frutos secos	41	82	123	164gr	328
Manteiga	50	100	150	200gr	400
Açúcar cristalizado ou em pó	55	110	165	220gr	440
Açúcar granulado	57	113	169	226g	452
Maçã fresca cortada em 1/2 cubo	31	62	93	124gr	248
Framboesas congeladas ou ameixas frescas	25	50	75	100gr	200

CICLO DE TEMPO DE COZEDURA

Sequência de funcionamento e tempos de ciclos

N.º do programa	Knead 1	Rise 1	Knead 2	Rise 2	Rise 3	Bake	Total	Manter tempo quente
Tipo de pão e tamanho			Dez sinais sonoros indique ingredientes pode ser acrescentado •				Horas: minutos	
Tempos em minutos								
1 Basic, <i>pequenos</i>	9	20	14 •	25	45	60	2:53	60
Basic, <i>grandes</i>	10	20	15 •	25	45	65	3:00	60
2 French, <i>pequenos</i>	16	40	19 •	30	50	65	3:40	60
French, <i>grandes</i>	18	40	22 •	30	50	70	3:50	60
3 Whole wheat, <i>pequenos</i>	9	25	18 •	35	70	55	3:32	60
Whole wheat <i>grandes</i>	10	25	20 •	35	70	60	3:40	60
4 Cake	7	5	8			80	1:40	60
5 Sweet, <i>pequenos</i>	10	5	20 •	30	55	50	2:50	60
Sweet, <i>grandes</i>	10	5	20 •	30	55	55	2:55	60
6 Fastbake, <i>pequenos</i>	11				17	42	1:10	60
7 Fastbake, <i>grandes</i>	12				20	43	1:15	60
8 Dough	20			30	40		1:30	
9 Jam		15†	45† misturar			20	1:20	20
10 Speciality	10	5	20	30	35	70	2:50	60
11 Sandwich, <i>pequenos</i>	15	40	5 •	25	40	50	2:55	60
Sandwich, <i>grandes</i>	15	40	5 •	25	40	55	3:00	60
12 Bake						60	1:00	60

Ciclos do motor
ligar/desligar
em progresso
para continuamente

Pode aquecer
Ciclo ligado
e desligado* para
chegar aos 25°C

Motor
ciclos ligados
desligado e depois começa
continuamente.
aquecimento
pode também
continuar ligado e
desligado* para chegar aos
30°C

Pode aquecer
Ciclo ligado
chegar aos 32°C,
depois bate

Aquecimento
ciclo pode
e desligado* para
para chegar
38°C

Aquecimento
ciclos ligados
ligado e desligado*
aos 121°C

e desligado para

O temporizador de atraso está disponível em todos os programas excepto o 6 e 7 Fastbake. O atraso máximo é de 13 horas

• Um sinal sonoro de "frutas e nozes" toca quando é possível acrescentar ingredientes extras sem que estes sejam cortados aos pedaços pela lâmina de mistura.

* O aquecimento só é ligado quando a temperatura ambiente é mais baixa que a temperatura indicada (dependendo do programa)

† O aquecimento só é ligado e desligado quando a temperatura é inferior a 121°C

• No fim do rise 2 (crescimento) a lâmina de mistura vai mudar de direcção para permitir que a lâmina baixe.

Precisa de ajuda?

Questões relativas ao desempenho e funcionamento geral

Pergunta 1

O que devo fazer quando a lâmina de mistura sai juntamente com o pão?

Retire-a com uma pinça de plástico antes de cortar o pão. Como a lâmina pode ser retirada da forma, não é avaria quando esta sai juntamente com o pão.

Pergunta 2

Porque é que o meu pão tem por vezes farinha na crosta lateral?

Em alguns casos, a mistura de farinha pode permanecer nos cantos da forma. Quando tal suceder, pode ser comido normalmente ou apenas aparado com uma faca afiada.

Pergunta 3

Porque é que a massa não está a ser misturada? Consigo ouvir o motor a trabalhar.

A lâmina de mistura ou a forma podem não estar correctamente introduzidos. Certifique-se de que a forma se encontra na posição correcta e encaixada na parte inferior da máquina.

Pergunta 4

Quanto tempo demora a fazer o pão?

Os tempos para cada programa foram indicados anteriormente.

Pergunta 5

Porque razão não posso utilizar o temporizador quando cozinho com leite fresco?

O leite poderá estragar-se se se mantiver demasiado tempo na máquina. Ingredientes frescos, tais como ovos e leite não devem nunca ser utilizados com a função de temporizador de atraso.

Pergunta 6

Porque razão devo introduzir os ingredientes em determinada ordem?

Desta forma permite que a máquina misture os ingredientes da forma mais eficiente possível. Serve também para evitar que o fermento entre em contacto com líquidos antes da máquina iniciar a mistura da massa, o que é essencial no atraso do tempo.

Pergunta 7

Quando definir o temporizador para de manhã, porque razão a máquina emite ruídos durante a noite?

A máquina deve iniciar o funcionamento quando o temporizador de atraso atingir o tempo de início do programa de forma a que o pão fique pronto. Estes sons são emitidos pelo motor quando mistura a massa. É um funcionamento normal, não uma avaria.

Pergunta 8

A lâmina de mistura está presa na forma. Após cozer, como a retiro?

A lâmina de mistura pode ficar "presa" após a cozedura. Deitar água quente ou morna sobre a lâmina deve soltá-la o suficiente para ser retirada. Se mesmo assim se mantiver presa, ensope em água quente durante aproximadamente 30 minutos.

Pergunta 9

Posso lavar a forma na máquina de lavar loiça?

Não. A forma e a lâmina de mistura devem ser lavadas manualmente.

Pergunta 10

O que sucede se deixar o pão pronto na forma?

Enquanto se mantiver na máquina durante a primeira hora após a cozedura estar completa, o pão "mantém-se quente" de forma a evitar que fique "empapado".

Deixar o pão na máquina após o período de "manter quente" pode resultar em que o pão fique 'empapado' devido ao excesso de vapor (humidade) que não consegue escapar. Retire e permita que arrefeça após cozido para evitar que tal suceda.

Pergunta 11

Porque é que a massa se mistura apenas parcialmente? Porque não se mistrou completamente?

A massa pode ser muito espessa ou pesada. A lâmina de mistura ou a forma podem também não estar correctamente introduzidos. Os ingredientes podem ter sido adicionados pela ordem incorrecta.

Pergunta 12

Porque é que o pão não cresce?

O fermento pode não ser adequado, pode ter passado o prazo de validade ou pode mesmo não ter sido adicionado qualquer fermento. Também, se a mistura não tiver sido acabada, podem surgir problemas no crescimento.

Pergunta 13

Porque razão não pode o temporizador de atraso ser definido para mais de 13 horas? Qual é o tempo mínimo que um ciclo pode ser retardado?

O tempo máximo do temporizador é de 13 horas, incluindo o ciclo de tempo total. Por exemplo, o Programa 1 (basic small) tem um ciclo de tempo de 03:20. Este início é retardado num máximo de 09:40. A temporização mínima para cada programa é de 10 minutos. O relógio do temporizador de atraso aumenta e diminui em incrementos de 10 minutos.

Questões relacionadas com ingredientes e receitas

Pergunta 14

Como é que eu sei que posso acrescentar as uvas passas, nozes, etc ao pão?

Existe um sinal sonoro que assinala quando pode acrescentar uvas passas, nozes, etc durante o segundo ciclo de mistura. Note: Consulte a tabela de "Ciclo de tempos de cozedura".na secção de tempo de "Acrescentar nozes e uvas passas".

Em alguns casos, os ingredientes podem ser partidos durante o ciclo inicial de mistura. Cada receita indica a melhor altura para acrescentar fruta e nozes à massa.

Pergunta 15

Porque razão o meu pão sai demasiado húmido? Que posso fazer?

A humidade pode afectar a massa. Adicione uma colher de sopa extra de farinha. Grandes altitudes podem também proporcionar o mesmo resultado. Diminua a quantidade de fermento em 1/4 de colher de chá e diminua ligeiramente o açúcar e/ou água/leite.

Pergunta 16

Porque razão o pão fica com bolhas de ar no topo?

Pode ser consequência de utilizar demasiado fermento. Diminua o fermento em 1/4 de colher de chá.

Pergunta 17

Porque razão o meu pão cresce e em seguida abate ou fica com buracos?

O pão pode crescer excessivamente. De forma a reduzir o crescimento, reduza a quantidade de fermento e/ou aumente a quantidade de sal.

Pergunta 18

Posso utilizar as minhas receitas de pão favoritas (pão de fermento tradicional) na minha máquina de pão?

Sim, mas deve experimentar de forma a obter a proporção ideal dos ingredientes. Familiarize-se com a unidade e faça vários pães antes de começar a experimentar. Nunca exceda um total de 5 chávenas de ingredientes secos (inclui a quantidade total de farinha, aveia, farinha de aveia, farelo, etc). Utilize as receitas deste livro para o ajudar a determinar a relação de ingredientes secos e líquidos e as quantidades de fermento, açúcar, sal e óleo/manteiga/margarina a utilizar. Aconselhamos a criar as suas próprias receitas utilizando o programa 1 basic e, em seguida, avançar para os outros, utilizando a tabela de ciclos de tempo de cozedura como referência.

Pergunta 19

É importante que os ingredientes e a forma se encontrem à temperatura ambiente antes de os adicionar à forma?

Sim, mesmo quando o temporizador de atraso está a ser utilizado. (A água deve encontrar-se entre os 21°C e os 28°C).

Pergunta 20

Porque razão os pães variam de peso e altura? Os pães de farinha integral/trigo integral são sempre mais pequenos. Estou a fazer algo de errado?

Não, é normal que os pães integrais e de trigo integral sejam mais pequenos e densos que os pães normais ou franceses. A farinha integral e a farinha de trigo integral são mais pesadas que a farinha normal, pelo que não crescem tanto durante todo o processo. Isto também se aplica a pães que contenham frutos, nozes, aveia e farelo.

Pergunta 21

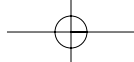
Posso misturar previamente o fermento com água?

Não, o fermento deve ser mantido seco e colocado em último na forma, por cima da farinha. Isto é particularmente importante quando estiver a utilizar o temporizador de atraso.

Pergunta 22

Porque razão o pão sai com um grande buraco na sua base?

Esse buraco é causado pela lâmina de mistura. Por vezes este buraco é maior que o normal. Isto acontece porque a massa repousou no lado da lâmina após o segundo ciclo de mistura - normal em máquinas de fazer pão. Pode repousar a massa de um modo igual na base da forma.



Diagnóstico de avarias

Causa possível

Solução

O pão abate no centro

Demasiado líquido ou líquido muito quente	Doseie os ingredientes minuciosamente. Utilize líquidos a temperaturas entre os 21°C e 28°C
Não adicionou sal, o que leva a que o pão cresça demasiado e abata	Doseie os ingredientes minuciosamente
Adicionou demasiado fermento	Doseie os ingredientes minuciosamente, se o problema persistir, reduza o fermento em 1/4 de colher de chá.
Humidade elevada e temperatura ambiente alta pode levar a que o pão cresça demasiado e abata directamente do frigorífico. Não utilize a função de temporizador.	Cozer durante a parte mais fresca do dia, Experimente reduzir o fermento em 1/4 de colher de chá ou utilize líquidos
Grandes altitudes podem levar a que o pão cresça demasiado e abata durante a cozedura	Experimente reduzir o fermento 1/4 de colher de chá
A tampa foi aberta durante a cozedura	Não abra a tampa durante a cozedura.

O pão não cresce o suficiente

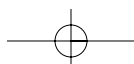
Não foi adicionado fermento suficiente	Doseie os ingredientes minuciosamente
Passou o prazo de validade do fermento ou encontra-se inactivo fresco e escuro	Nunca utilize fermento que tenha ultrapassado o prazo de validade. Guarde em lugar
Foi adicionado pouco açúcar	Doseie os ingredientes minuciosamente
Foi adicionado demasiado sal, reduzindo a acção do fermento	Doseie os ingredientes minuciosamente
A água encontrava-se muito quente e anulou o efeito do fermento	Utilize líquidos a temperaturas entre os 21°C e 28°C
O fermento foi activado antes do início do programa	Tenha os devidos cuidados para que o fermento não entre em contacto com líquidos antes do início do programa.

O pão cresce excessivamente

Humidades elevada e altas temperaturas podem levar a que o pão cresça demasiado	Coza durante a parte mais fresca do dia. Experimente reduzir o fermento em 1/4 de colher de chá ou utilize líquidos directamente do frigorífico. Não utilize a função de temporizador
Demasiado fermento	Doseie os ingredientes minuciosamente
Demasiado líquido	Doseie os ingredientes minuciosamente
Os líquidos quentes aceleraram a acção do fermento	Utilize líquidos a temperaturas entre os 21°C e 28°C
Demasiada farinha ou pouco sal	Doseie os ingredientes minuciosamente

Pão seco e com textura densa

Não foi adicionado o líquido suficiente	Doseie os ingredientes minuciosamente
A farinha pode ter ultrapassado o prazo de validade ou encontrar-se seca, causando um desequilíbrio entre o húmido/seco	Experimente aumentar o líquido em 1 colher de sopa de cada vez



Pão mal cozido com interior empapado

Demasiados líquidos da fruta fresca ou enlatada	Retire sempre os líquidos, conforme especificado na receita. Pode ter que reduzir ligeiramente a água
Grandes quantidades de ingredientes ricos como nozes, manteiga, frutos secos, xaropes e grãos porque estes tornam a massa pesada. Isto irá atrasar o crescimento e evitar que o pão coza	Doseie os ingredientes minuciosamente. Nunca exceda a quantidade indicada na receita de

Pão demasiado cozido

Demasiado açúcar	Doseie os ingredientes minuciosamente
Cor da crosta definida para muito escura	Defina a cor da crosta para clara

O pão apresenta grandes buracos na textura

A água encontrava-se muito quente e anulou o efeito do fermento	Utilize líquidos a temperaturas entre os 21°C e 28°C
Demasiado líquido	Doseie os ingredientes minuciosamente
Demasiado fermento	Doseie os ingredientes minuciosamente
Humidade elevada e temperatura ambiente alta aumentar a actividade do fermento	Coza durante a parte mais fresca do dia. Experimente reduzir e o fermento em 1/4 de colher de chá ou utilize líquidos directamente do frigorífico. Não utilize a função de temporizador
A água encontrava-se muito quente e anulou o efeito do fermento	Utilize líquidos a temperaturas entre os 21°C e 28°C

P

A superfície do pão encontra-se pegajosa

O pão ficou na máquina demasiado tempo e a condensação pão se agarre à forma	Sempre que possível, retire o pão da forma e deixe arrefecer numa grelha antes que o com o fim do período de manter quente
O equilíbrio dos ingredientes secos/húmidos pode estar incorrecto	Meça os ingredientes minuciosamente

H:HH mensagem no ecrã

A temperatura na máquina está muito alta inicie o	Pressione o botão Stop (terminar). Retire a forma, deixe a tampa aberta e permita que arrefeça. Quando arrefecer, coloque a forma de novo lá dentro, defina o programa programa de novo.
--	--

E:EE mensagem no ecrã

O sensor de temperatura está desligado	Consulte a linha de assistência da Morphy Richards.
--	---

Dificuldade em retirar da forma

O pão está colado na forma	É necessário untar a forma antes da utilização diária. Lave a forma em água quente com um pouco de detergente e seque minuciosamente. Unte livremente o interior da forma com óleo, manteiga ou margarina. Siga o guia na página 8, 'Utilizar a máquina de fazer pão'. Quando retirar a forma da máquina após o programa, permita que o pão arrefeça na forma durante 15 minutos antes de retirar. Fatie o pão apenas quando totalmente arrefecido, após 20-40 minutos.
----------------------------	---

A SUA GARANTIA DE DOIS ANOS

É importante guardar o talão de compra como comprovativo de compra. Agrafe-o às costas deste folheto para referência futura.

Mencione a seguinte informação se o produto apresentar uma avaria. Estes números podem ser encontrados na base do artigo.

Modelo n°. Série n°.

Todos os artigos Morphy Richards são testados individualmente antes de saírem da fábrica. No caso improvável de algum produto apresentar uma avaria no prazo de 28 dias após a compra, o mesmo deverá ser devolvido ao local de compra, para a sua substituição.

Se a avaria surgir passados 28 dias e dentro dos 24 meses a partir da data de aquisição do aparelho, deverá contactar a linha de apoio e referir o número do modelo e de série do produto ou escrever à Morphy Richards para o endereço abaixo citado.

Poderá ser-lhe pedida uma cópia do comprovativo de compra do aparelho.

Exceptuando os casos abaixo citados (ver Excepções), o aparelho avariado será reparado ou substituído e enviado, normalmente dentro do prazo de 7 dias úteis a contar da data de recepção.

Se, por qualquer razão, este aparelho for substituído durante o período de 2 anos de garantia, a garantia do novo aparelho será calculada a partir da data original da compra. Por esta razão, é importante guardar o talão ou factura originais de modo a indicar a data inicial de compra.

Para ser abrangido pela garantia de 2 anos, o artigo deverá ser utilizado de acordo com as instruções fornecidas. Por exemplo, os tabuleiros das migalhas devem ser esvaziados regularmente.

EXCEPÇÕES

A Morphy Richards não será obrigada a substituir ou reparar artigos sob os termos da garantia quando:

- 1 A avaria tiver sido provocada ou for atribuída a uma utilização acidental, indevida, negligente ou contrária às recomendações do fabricante ou no caso de ter sido causada por oscilações de corrente ou danos provocados pelo transporte.
- 2 O aparelho tiver sido utilizado com uma voltagem diferente da recomendada.
- 3 Tiverem sido efectuadas tentativas de reparação por pessoas que não os técnicos da Morphy Richards (ou o seu representante autorizado).
- 4 O aparelho tiver sido utilizado com fins de alugar ou utilização não doméstica.
- 5 A Morphy Richards não for responsável pela execução de qualquer tipo de trabalho de manutenção, sob a garantia.
- 6 Os filtros de plástico para qualquer jarro eléctrico ou máquina de café da Morphy Richards não estão abrangidos pela garantia.
- 7 Baterias e danos causados por derrame não estão abrangidos pela garantia.

Esta garantia não confere quaisquer direitos para além dos expressamente definidos anteriormente e não abrange quaisquer reclamações por danos ou perdas sucessivos. Esta garantia é um benefício adicional e não afecta quaisquer direitos estatutários do consumidor.



Per sfruttare al meglio la vostra nuova macchina per il pane...

Dosare con attenzione gli ingredienti è fondamentale

È importante dosare con attenzione gli ingredienti, in quanto imprecisioni anche piccole possono influire sulla qualità dell'impasto

Il lievito

Se l'impasto si gonfia troppo e si affloscia, verificare che gli ingredienti siano stati dosati con cura. Se il problema persiste, ridurre di un quarto di cucchiaino la quantità di lievito.

SOMMARIO

Istruzioni di funzionamento

Importanti informazioni di sicurezza	98
Introduzione	98
Prima di utilizzare l'elettrodomestico	99
Requisiti elettrici	99
Informazioni sulla macchina per il pane	99
Informazioni sulle ricette	99
Componenti	100
Pulsanti del pannello di controllo, display e funzioni	101
Descrizione dei programmi	102
Utilizzo della macchina per il pane	102
Utilizzo del timer	103
Cicalino	103
Interruzione della corrente	103
Informazioni su come affettare e conservare il pane	103
Abbassamento della lama	103
Manutenzione e pulizia	103
Conservazione dell'elettrodomestico	104
Gli ingredienti	104
Dosaggio degli ingredienti	105
Temperatura degli ingredienti	105
Preparazione dei vostri pani lievitati	105
Speciali strati superiori per il pane	106
Altri suggerimenti	106

Ricette

Tipi di pane bianco

Pane bianco	106
Pane ai cereali	107
Pane integrale	107
Pane aromatizzato alle erbe	107
Pane con formaggio e cipolle	107
Pane all'uvetta	107
Pane con pomodori secchi	107
Pane francese	108

Tipi di pane integrale

Pane integrale	108
Pane di semola	108

Impostazione per torte

Composto per torta margherita	108
Torta tipo panettone	109
Brioche con banane e noci	109
Brioche con fiocchi d'avena	109

Dolci

Dolce con frutta candita	109
Pane al cioccolato	109

Fastbake I

Pane bianco piccolo a cottura rapida	110
--------------------------------------	-----

Fastbake II

Pane bianco grande a cottura rapida	110
-------------------------------------	-----

Ricette per impasti

Panini bianchi	110
Panini integrali	110
Panini all'uvetta	110
Base per pizza	111

Marmellate

Marmellata	111
Marmellata di mele e lamponi	111

Specialità

Pane al malto	111
---------------	-----

Sandwich

Pane per sandwich	111
Pane per sandwich ai cereali	111

Ricette senza glutine

Pane senza glutine	112
Torta margherita senza glutine	112
Impasti per pane	113

Ulteriori informazioni

Tabella di conversione	113
Tempi e cicli di cottura	114
Chiarimenti (domande e risposte)	116
Risoluzione dei problemi	118
Garanzia di due anni	120

P

I

Importanti misure di sicurezza

Per utilizzare un qualsiasi elettrodomestico, seguire delle basilari regole di sicurezza dettate dal senso comune.

Infatti sussiste il rischio di lesioni personali e di danni all'elettrodomestico e alle cose. Questi rischi sono indicati in due modi nel presente libretto, ovvero:

AVVERTENZA: pericolo di lesioni personali

IMPORTANTE: pericolo di danni all'elettrodomestico

Di seguito sono riportate altre importanti informazioni di sicurezza.

Luogo di utilizzo

- Tenere sempre l'elettrodomestico lontano dal bordo del piano di lavoro.
- Verificare che l'elettrodomestico venga utilizzato su una superficie stabile e piana.
- Non utilizzare all'esterno o in prossimità di acqua.

Cavo di rete

- Il cavo di rete che va dalla presa all'unità deve essere sufficientemente lungo.
- Non lasciare che il cavo di rete penda dal bordo di un piano di lavoro dove un bambino potrebbe raggiungerlo.
- Non lasciare che il cavo attraversi uno spazio aperto come, ad esempio, uno spazio tra una presa posta in basso e il tavolo.
- Fare attenzione a che il cavo di rete non si trovi sopra a una cucina a gas o tostapane o altre aree calde che potrebbero danneggiarlo.

Informazioni per la sicurezza personale

- **AVVERTENZA: non toccare superfici bollenti.** Utilizzare guanti da forno o presine per estrarre lo stampo di cottura del pane. Non coprire in nessun caso le aperture per la fuoriuscita del vapore.
- **AVVERTENZA: non toccare i componenti in movimento.**
- **AVVERTENZA: per proteggersi da scosse elettriche, non immergere il cavo dell'alimentazione o la spina in acqua o altro liquido.**
- Porre estrema attenzione quando si sposta un elettrodomestico con contenuto caldo.
- Non usare la macchina per il pane come contenitore o per conservare utensili, poiché si crea pericolo di incendio o scossa elettrica.
- Non utilizzare l'elettrodomestico con le mani umide o bagnate.
- questo elettrodomestico non è destinato a essere utilizzato da persone (inclusi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza o conoscenza, ne impediscano l'uso sicuro senza assistenza o controllo da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.

Bambini

- Non consentire mai a un bambino di utilizzare l'elettrodomestico. I bambini possono farsi male in cucina, in particolare se non controllati, se gli elettrodomestici sono in funzione o se si sta cucinando.
- Spiegare ai bambini i pericoli della cucina e cosa può succedere se si tenta di raggiungere aree non chiaramente visibili o che non vanno raggiunte.
- E' opportuno che i bambini vengano controllati affinché non utilizzino l'elettrodomestico per giocare.

Altre informazioni di sicurezza

- Se il cavo dell'alimentazione dell'elettrodomestico è danneggiato, non usarlo. Il cavo può essere sostituito solo da Morphy Richards Ltd oppure da un agente autorizzato dall'azienda, poiché sono necessari degli speciali attrezzi. Per ulteriori informazioni, mettersi in contatto con Morphy Richards.
- L'utilizzo di componenti accessori non consigliati dal produttore potrebbe danneggiare la macchina per il pane.
- Non posizionare l'elettrodomestico sopra oppure vicino a superfici calde, quali forni elettrici o a gas o fornelli.
- Per non danneggiare l'elettrodomestico, non posizionare lo stampo per il pane o qualsiasi altro oggetto sopra l'unità.
- Non pulire con spugnette abrasive. Non lavare lo stampo per il pane, la lama impastatrice, il bicchiere graduato o il cucchiaino in lavastoviglie.
- Tenere l'elettrodomestico e il cavo lontani da fonti di calore, dalla luce diretta del sole, dall'umidità, da bordi appuntiti e simili.
- Lo stampo deve essere collocato all'interno dell'elettrodomestico prima di accenderlo.
- Staccare la spina dalla presa ogni volta che l'apparecchio non viene utilizzato, quando vengono fissati dei componenti accessori, quando si esegue la pulizia dell'apparecchio oppure ogni volta che si verifica un'interferenza. Tirare dalla spina, non dal cavo.

Introduzione

Non vi è odore più bello dell'odore del pane sfornato e non vi è esperienza più indimenticabile del burro che vi si scioglie sopra. La macchina automatica per il pane di Morphy Richards può dare vita a questa esperienza ogni giorno.

Non è un'attività molto impegnativa, poiché la macchina per il pane è un elettrodomestico sofisticato con una memoria computerizzata che fa tutto il lavoro per voi.

È semplicissimo come l'ABC.

- 1 Mettere gli ingredienti.
- 2 Selezionare il programma desiderato e premere il pulsante di avvio.
- 3 Attendere che il pane sia pronto.

Ma questo elettrodomestico non si limita a preparare il pane. Non solo consente di preparare qualsiasi tipo di pane, ma anche panini, pizze, dolci e marmellate. È tutto semplice e sa di fatto in casa, perché lo è!

Prima di utilizzare l'elettrodomestico

Prima di utilizzare l'elettrodomestico per la prima volta, leggere il presente libretto di istruzioni e conservarlo in modo da poterlo consultare successivamente. Porre particolare attenzione alle istruzioni di sicurezza.

- 1 Togliere dalla confezione la macchina per il pane e rimuovere tutto il materiale di imballaggio.
- 2 Rimuovere la polvere eventualmente accumulata durante il confezionamento.
- 3 Spolverare lo stampo, la lama impastatrice e la superficie esterna della macchina per il pane con un panno umido e pulito. Lo stampo presenta un rivestimento antiaderente. Non utilizzare spugnette o detergenti abrasivi sui componenti della macchina.
- 4 La prima volta utilizzare olio, burro o margarina per oliare lo stampo e far cuocere a vuoto per circa 10 minuti (selezionare il programma Extrabake).
- 5 Pulire una seconda volta.
- 6 Posizionare la lama impastatrice sull'asse nello stampo.

È necessario oliare leggermente alcuni componenti dell'elettrodomestico, anche se ciò porta all'emissione di vapore dall'unità al primo utilizzo.

Requisiti elettrici

Controllare che la tensione indicata sulla targhetta dei dati dell'elettrodomestico corrisponda a quella dell'abitazione, che deve essere di tipo CA (a corrente alternata).

Se le prese dell'abitazione non sono adatte alla spina fornita con l'elettrodomestico, rimuovere la spina e sostituirla con una adatta.

AVVERTENZA: è necessario che una spina rimossa dal cavo di rete, se danneggiata, venga distrutta. Infatti, una spina con un cavo flessibile scoperto è pericolosa se inserita in una presa.

AVVERTENZA: è necessario che l'elettrodomestico venga messo a terra.

Informazioni sulla macchina per il pane

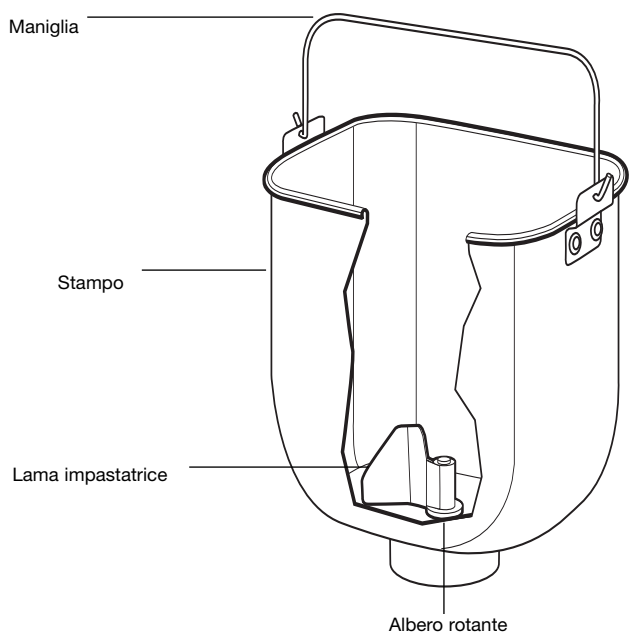
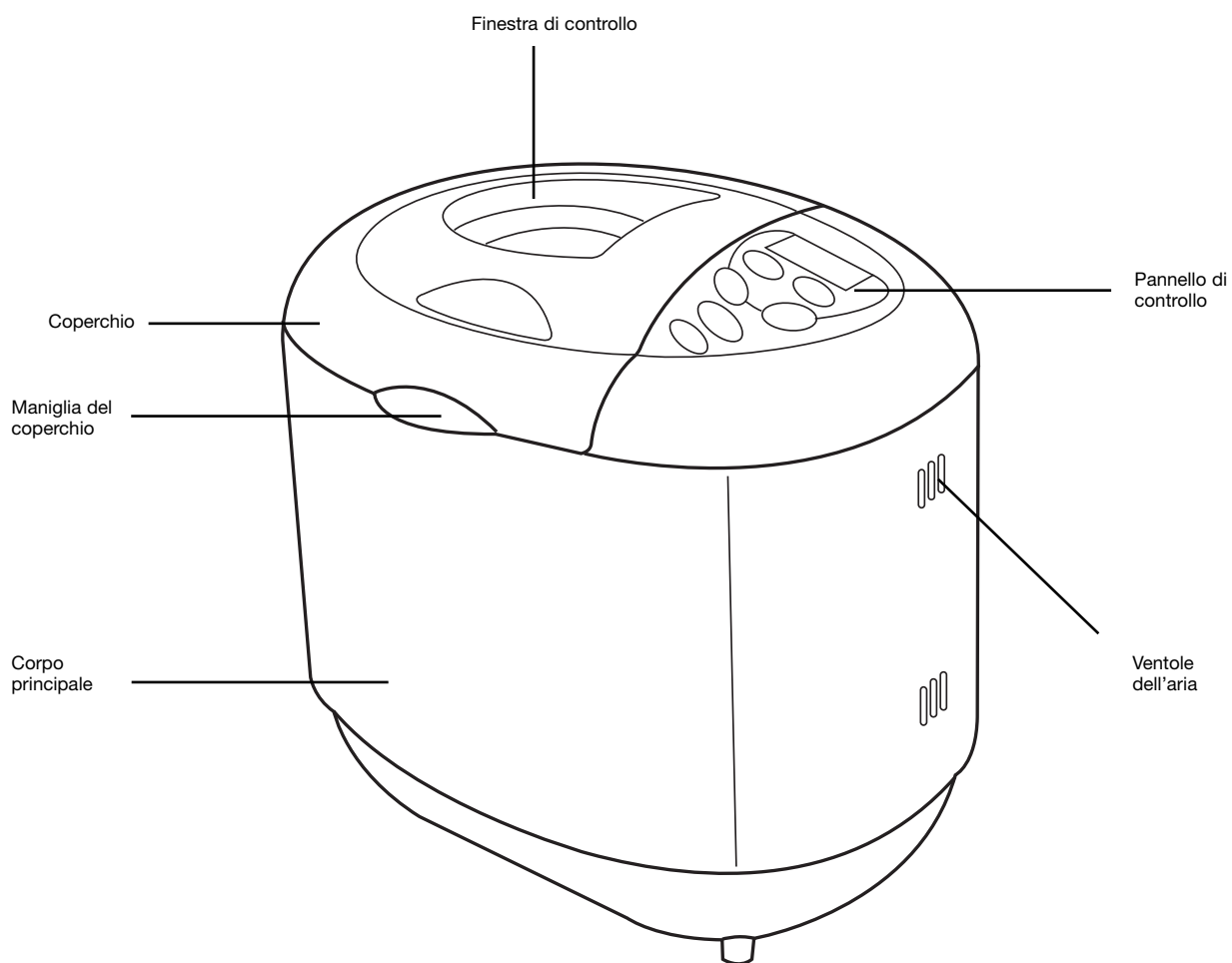
- L'elettrodomestico presenta due impostazioni per creare una pagnotta piccola da 680 g (1.5 lb) oppure una pagnotta grande da 907 g (2 lb) (peso approssimativo che varia in base alla ricetta).
- Viene emesso un segnale acustico quando è possibile aggiungere altri ingredienti, così non vengono sminuzzati dalla lama impastatrice.
- Per alcune ricette è possibile utilizzare l'impostazione da 680 g (1.5 lb) per creare una pagnotta da 453 g (1 lb).

Informazioni sulle ricette

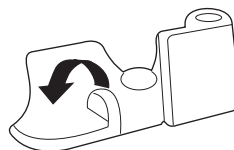
Le ricette riportate in questo libretto sono state provate per garantire risultati ottimali e sono state create appositamente per questa macchina e possono non dare risultati soddisfacenti se utilizzate con altre macchine.

- Aggiungere sempre gli ingredienti nell'ordine in cui sono elencati nella ricetta.
- **È importante che gli ingredienti vengano dosati con attenzione. Non utilizzare quantità maggiori.**

Componenti



La lama ha due posizioni



Pulsanti del pannello di controllo, display e funzioni

Finestra di controllo

Consente di vedere il livello di doratura selezionato

Consente di visualizzare il peso selezionato

Consente di visualizzare il numero di programma

Consente di visualizzare il tempo mancante alla fine della cottura (ad esempio, 3:20 corrisponde a 3 ore e 20 minuti; mentre 0:20 corrisponde a 20 minuti)

Consente di visualizzare un'avvertenza relativa alla temperatura (vedere la sezione "Risoluzione dei problemi")

Pulsanti per impostare il timer
Utilizzarli per programmare l'inizio della cottura in un momento successivo. (Questi pulsanti possono essere utilizzati con tutti i programmi eccetto Fastbake)



Pulsante Colour

Consente di selezionare il colore della crosta tra chiaro, medio e scuro (disponibile solo con alcuni programmi)

Pulsante Menu

Consente di scegliere uno dei 12 programmi di panificazione elencati

Pulsante Loaf size

Consente di selezionare la pagnotta piccola 1 lb (680 g) e quella grande 1.5 lb (907 g) (può essere utilizzato solo con alcuni programmi)

Pulsante Start

Premere il pulsante per avviare la macchina per circa 1 secondo. Viene emesso un segnale acustico, il simbolo dei due punti (:) inizia a lampeggiare e il programma si avvia

Pulsante Stop

Premere questo pulsante per circa 2 secondi per arrestare la macchina. Viene emesso un segnale acustico per confermare

Descrizione dei programmi

- 1 Basic white** (3:00 e 2:53)
Programma adatto a cuocere pane bianco, integrale, aromatizzato alle erbe e con uvetta.
- 2 French** (3:50 e 3:40)
Programma adatto a cuocere del pane leggero, come il pane francese, che presenta una crosta croccante e una consistenza leggera.
- 3 Wholewheat** (3:40 e 3:32)
Programma adatto a cuocere pane con farina integrale. Questa impostazione richiede un tempo di preriscaldamento maggiore, per consentire ai cereali di assorbire l'acqua ed espandersi. Non è consigliato utilizzare la funzione di timer, poiché non dà risultati soddisfacenti. Il programma Wholewheat consente di ottenere un pane con crosta spessa e croccante.
- 4 Cake** (1:40)
Questa impostazione consente di mescolare gli ingredienti e cuocerli per un tempo preimpostato. È necessario mescolare due gruppi di ingredienti in due recipienti diversi prima di aggiungerli alla macchina per il pane (vedere le ricette per dolci).
- 5 Sweet** (2:55 e 2:50)
Per cuocere del pane tipo brioche, con una crosta più croccante di quella che si ottiene con un programma di base. La crosta più croccante è prodotta dallo zucchero che "brucia".
- 6 Fastbake I** (1:10)
Questo programma consente di preparare pane bianco da 680 g in un tempo inferiore rispetto a quello necessario con altri programmi. Il pane che si ottiene con questa impostazione è più piccolo e più morbido all'interno.
- 7 Fastbake II** (1:15)
Questo programma consente di preparare pane bianco da 907 g in un tempo inferiore rispetto a quello necessario con altri programmi. Il pane che si ottiene con questa impostazione è più piccolo e più morbido all'interno.
- 8 Dough** (1:30)
Questo programma consente solo di impastare gli ingredienti, senza procedere con la cottura. Dopo aver ottenuto l'impasto, è possibile suddividerlo per creare dei panini, utilizzarlo come base per pizza e così via. Non vi sono limiti ai tipi di impasti che è possibile preparare con questa impostazione. Il peso complessivo degli ingredienti dell'impasto non deve superare 1 kg.
- 9 Jam** (1:20)
Utilizzare questo programma per preparare marmellate di arance e di frutta fresca. Non aumentare le dosi indicate e controllare che il composto non fuoriesca dallo stampo e si versi nella camera di cottura. Se ciò si verifica, spegnere immediatamente la macchina, rimuovere con attenzione lo stampo, attendere che si raffreddi e pulirlo bene.
- 10 Speciality** (2:50)
Questo programma è adatto per tipi di pane che richiedono tempi di cottura inferiori. Il pane cotto con questa impostazione è di solito più piccolo e con una mollica più densa.
- 11 Sandwich** (3:00 e 2:55)
Questo programma consente di cuocere pane dall'interno leggero, ma con una crosta più spessa e più morbida.
- 12 Extrabake** (0:10)
Si tratta di un programma di sola cottura, utilizzabile per aumentare il tempo di cottura di altri programmi selezionati. È utile, ad esempio, per consentire alle marmellate di "assestarsi". Il tempo di cottura predefinito per questo programma è di almeno 10 minuti (0:10) e il conteggio del tempo trascorso avviene in intervalli di 1 minuto. Per interrompere il programma, è necessario spegnerlo manualmente premendo il pulsante Stop. Si consiglia di controllare la condizione del pane o della marmellata dopo 10 minuti e a intervalli di 10 minuti. Premere ▲ consente di aumentare il tempo in incrementi di 10 minuti fino a un massimo di 1 ora.

Non utilizzare il programma Extrabake per più di 1 ora, altrimenti la macchina si surriscalda.

Utilizzo della macchina per il pane

- 1 Estrazione dello stampo**
Per rimuovere lo stampo, aprire il coperchio, sollevare la maniglia, ruotarla in senso antiorario ed estrarlo. Posizionarlo sulla superficie di lavoro. È importante che gli ingredienti vengano messi nello stampo quando questo è all'esterno della macchina, in modo che eventuali schizzi non si infiammino a contatto con componenti caldi.
- 2 Fissaggio della lama**
Fissare la lama impastatrice all'albero con una pressione. Verificare che la lama sia in posizione verticale prima di aggiungere gli ingredienti.
- 3 Dosaggio degli ingredienti**
Misurare gli ingredienti necessari e metterli nello stampo nell'ordine in cui sono elencati. Per ulteriori informazioni, vedere la sezione successiva "Dosaggio degli ingredienti".
 - Quando si aggiunge del lievito allo stampo, fare attenzione a che questo non entri in contatto con acqua o altro ingrediente liquido, altrimenti inizia ad agire immediatamente.
 - Utilizzare acqua tiepida (21-28° C).
- 4 Riposizionamento dello stampo**
Riposizionare lo stampo nella macchina per il pane, ruotandolo in senso orario per bloccarlo in posizione. Chiudere il coperchio.
- 5 Collegamento all'alimentazione**
Collegare la macchina per il pane all'alimentazione elettrica. Questa viene automaticamente impostata sul programma per il pane base e sul tempo normale.
 - Ogni volta che viene premuto un pulsante, viene emesso un segnale acustico di conferma.
- 6 Selezione di un programma**
Scegliere il programma desiderato tra quelli elencati quando si preme il pulsante Menu.
- 7 Selezione del peso**
Premere il pulsante Loaf size per scegliere le dimensioni della pagnotta, piccola o grande.
- 8 Selezione del livello di doratura**
Per scegliere il livello di doratura della crosta, premere il pulsante Colour.
- 9 Impostazione del timer**
È possibile impostare un'ora in cui avviare la cottura del pane. Per ulteriori informazioni, vedere la sezione successiva.
- 10 Avvio**
Premere il pulsante Start/Stop per avviare la macchina. Il tempo di cottura residuo viene scalato in incrementi di un minuto.
- 11 Stato della cottura**
La macchina per il pane prosegue automaticamente attraverso le fasi programmate, come mostrato nella sezione "Tempi e cicli di cottura". Se è stato selezionato un programma che richiede una seconda fase di impasto, viene emesso un segnale acustico per informare che è possibile aggiungere frutta e/o noccioline.
 - È normale se fuoriesce del vapore dalle ventole durante la cottura.
- 12 Fase finale**
Al termine del programma e quando il pane è pronto, sul display viene visualizzato 0:00 e viene emesso un segnale acustico.
- 13 Tenuta in caldo**
La macchina dispone di una funzione che tiene in caldo il pane grazie alla messa in circolo di aria calda per 60 minuti dal termine della cottura. Questa funzione è disponibile in gran parte dei programmi (per ulteriori informazioni, vedere la sezione "Tempi e cicli di cottura"). Per risultati

ottimali, rimuovere lo stampo e il pane entro questo periodo oppure non appena il programma iniziale è terminato. Vengono emessi 10 segnali acustici allo scadere dei 60 minuti.

14 Rimozione degli alimenti

Premere il pulsante Stop e aprire il coperchio.

AVVERTENZA: utilizzare guanti da forno per rimuovere lo stampo. Fare attenzione poiché è molto caldo.

15 Capovolgimento del pane

Lasciare che il pane si raffreddi nello stampo di cottura per 15 minuti, quindi capovolgerlo e dare leggeri colpi sullo stampo perché il pane fuoriesca. Lasciare che si raffreddi completamente su una griglia. Riempire immediatamente lo stampo con acqua calda per evitare che la lama si attacchi all'albero.

- A volte la lama impastatrice resta nel pane. Attendere che questo si raffreddi e rimuovere la lama con un utensile in legno o in plastica per non danneggiare la superficie antiaderente.

16 Scollegare sempre la spina dell'elettrodomestico dopo l'uso.

- Non sollevare il coperchio durante il funzionamento della macchina per non pregiudicare la lievitazione e la qualità del pane. Aprire il coperchio solo quando la ricetta richiede l'aggiunta di altri ingredienti (vedere le ricette).

Nota sulla temperatura ambiente

La macchina per il pane funziona bene a varie temperature. Tuttavia, la dimensione del pane tende a variare a seconda che sia preparato in una stanza molto calda o molto fredda. La temperatura ambiente consigliata per la panificazione è compresa tra 15 e 34 °C.

Uso del timer

Usare il timer quando si vuole iniziare a preparare il pane a un orario prefissato o al mattino. È possibile impostare fino a un massimo di 13 ore. Per verificare che questa funzione sia disponibile per il programma selezionato, vedere la sezione "Tempi e cicli di cottura". Non usare questa funzione per la preparazione di ricette a base di ingredienti deteriorabili quali uova, latte fresco, panna o formaggio.

- 1 Decidere l'ora in cui si desidera che il pane sia pronto e calcolare la differenza di tempo tra quell'ora e il momento in cui si esegue l'impostazione. Ad esempio, se alle 19.30 si vuole programmare la macchina in modo che il pane sia pronto alle 8.00 del mattino successivo, il tempo da impostare è di 12 ore e mezzo.
- 2 Immettere questo tempo premendo i pulsanti "Time ▼" e "Time ▲". I pulsanti freccia consentono di aumentare o diminuire l'intervallo impostato in incrementi di 10 minuti. Dopo avere premuto il pulsante Start, sul display vengono visualizzati i due punti (:) lampeggianti.
- Per modificare l'intervallo di tempo selezionato, tenere premuto il pulsante Stop per 2 secondi. Viene nuovamente visualizzato il tempo del programma. A questo punto ripetere i punti 1 e 2.
- 3 Il timer può essere programmato con un ritardo massimo di 13 ore. Al termine della cottura il pane è pronto per essere sfornato. Vedere la sezione "Rimozione degli alimenti".

Indicatore acustico

L'indicatore acustico entra in funzione:

- se si preme un pulsante;
- durante il secondo ciclo di impasto, richiesto da alcuni programmi, per indicare che è possibile aggiungere cereali, frutta, nocchie o altri ingredienti;

- se termina un programma;
- se termina la funzione di tenuta in caldo.

Interruzione della corrente

Dopo una breve interruzione dell'alimentazione

- se il programma non ha ancora iniziato lo stadio 1 di lievitazione, premere il pulsante Start e il programma riprende usando la funzione di ripetizione automatica;
- se è stato superato lo stadio 1 di lievitazione, il processo deve essere riavviato dall'inizio. Gli ingredienti dovranno essere gettati e occorrerà ricominciare tutto con ingredienti freschi.

Consigli per affettare e conservare il pane

Per ottenere risultati ottimali si consiglia di posizionare il pane su una griglia e di lasciarlo raffreddare per 15-30 minuti prima di affettarlo.

Per ottenere fette regolari, usare un coltello elettrico o con lama affilata a denti stretti.

Conservare il pane rimasto in un sacchetto di plastica a chiusura ermetica a temperatura ambiente per non più di tre giorni. Se il clima è caldo e umido, conservare il pane in frigorifero durante la notte.

Per prolungare il tempo di conservazione (fino a un mese), mettere il pane in un contenitore dotato di coperchio ermetico e conservarlo nel congelatore.

Se si conserva il pane in frigorifero, portarlo a temperatura ambiente prima di servirlo.

Poiché il pane fatto in casa non contiene conservanti, tende a seccarsi e a indurirsi prima del pane che si trova in commercio.

Il pane rimasto e leggermente indurito può essere tagliato a fette da 1,3 cm di spessore o a cubetti da 2,5 cm e usato per fare crostini o per farcire.

Abbassamento della lama

La macchina per il pane dispone di una sola lama impastatrice che si appiattisce al termine del secondo ciclo di lievitazione. Ciò consente di "pungere" l'impasto, in modo che sia pronto per il ciclo di lievitazione finale, e alla lama di appiattirsi di ridurre al minimo il foro rimasto alla base del pane cotto.

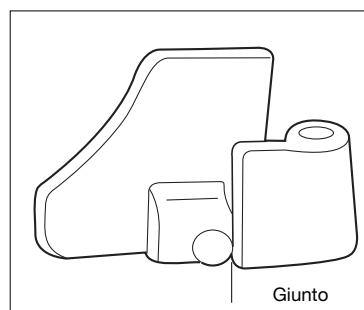
Verificare che la lama sia in posizione verticale prima di aggiungere gli ingredienti. Se cade, riportarla in posizione verticale.

Pulire sempre la lama dopo l'uso e verificare che riesca a ruotare liberamente sul mandrino prima di ogni utilizzo. È possibile aggiungere dell'olio di semi di girasole sul giunto prima di reinserirla nello stampo. In questo modo sarà pronta per il successivo utilizzo.

Per ulteriori informazioni, vedere la sezione "Uso della macchina per il pane".

Manutenzione e pulizia

- 1 **AVVERTENZA: per evitare il rischio di scosse elettriche, scollegare l'apparecchio dalla presa prima di pulirlo.**
- 2 Attendere che la macchina per il pane si raffreddi.
 - **IMPORTANTE:** non immergere o bagnare il corpo o il coperchio della macchina con liquidi, per non danneggiare la macchina e/o causare il rischio di scosse elettriche.
- 3 Parte esterna: pulire il coperchio e il corpo esterno della macchina con un panno umido o con una spugna leggermente inumidita.



- 4 Parte interna: usare un panno umido o una spugna per pulire l'interno della macchina.
 - 5 Stampo di cottura: pulire lo stampo di cottura con acqua tiepida. Non occorre usare sapone. Evitare di graffiare la superficie antiaderente. Asciugarlo bene prima di riporlo nella camera di cottura.
- Non lavare lo stampo di cottura, il bicchiere graduato, il dosatore o la lama impastatrice in lavastoviglie.
 - Non lasciare lo stampo di cottura in immersione per lunghi periodi, per non compromettere il normale funzionamento dell'albero.
 - Se la paletta aderisce allo stampo di cottura, lasciarla immersa in acqua calda per 30 minuti, trascorsi i quali sarà facile rimuoverla.
 - Lasciare raffreddare completamente l'elettrodomestico prima di conservarlo.

Non usare i seguenti prodotti per la pulizia

- Solvente per vernici
- Benzina
- Spugnette in lana d'acciaio
- Polvere lucidante
- Stracci per spolverare con prodotti chimici

Accorgimenti speciali per il rivestimento antiaderente

Fare attenzione a non danneggiare il rivestimento antiaderente. Non usare utensili in metallo quali spatole, coltelli o forchette.

Dopo aver utilizzato la macchina per molto tempo, il rivestimento antiaderente può cambiare colore. Tale fenomeno è dovuto solo a vapore e umidità e non pregiudica il rendimento dell'apparecchio o la qualità del pane.

Pulire l'interno del foro al centro della lama impastatrice, quindi aggiungere una goccia di olio da cucina prima di rimontare la lama sul mandrino nello stampo di cottura. Ciò evita che la lama aderisca.

- Spolverare sempre le bocche di ventilazione e le aperture.

Conservazione dell'elettrodomestico

Asciugare bene tutti i componenti prima di conservarli e rimuovere l'eventuale condensa dalla finestra di controllo. Chiudere il coperchio e non conservarvi sopra alcun oggetto.

INFORMAZIONI UTILI SUGLI INGREDIENTI

La panificazione

Si dice spesso che cucinare è un'arte che si basa sulla creatività dello chef. Quando si parla di panificazione, invece, si ha l'impressione che si parli più di una scienza. Questo perché la combinazione di farina, acqua e lievito produce una reazione chimica da cui si ottiene il pane. È importante ricordare che ogni volta che gli ingredienti si mescolano tra loro producono un risultato specifico. Leggendo le informazioni che seguono si comprenderà l'importanza del ruolo svolto da ciascun ingrediente nel processo di panificazione.

Nota importante sulle farine

Sebbene apparentemente simili, le farine possono essere molto diverse tra loro. Tali differenze dipendono dal luogo di coltivazione del grano, dal metodo di macinatura, dalle condizioni di conservazione e così via. Per sfornare il pane perfetto può essere necessario provare farine di varie marche. Anche la conservazione è importante, poiché tutte le farine devono essere conservate in contenitori ermetici.

Farina multiuso

La farina multiuso è una miscela di farine di grano tenero e grano duro raffinate ed è particolarmente adatta per la preparazione di torte. È opportuno utilizzare questo tipo di farina per realizzare le ricette contenute nella sezione dedicata alle torte e alla panificazione rapida.

Farina di grano duro/farina per pane

La farina per pane è caratterizzata da un'elevata presenza di glutine e proteine e viene trattata con sostanze che la rendono particolarmente adatta all'impasto. Di solito la farina per pane ha una concentrazione di glutine superiore rispetto alla farina multiuso. Tuttavia, la quantità di glutine varia a seconda dei processi di macinatura impiegati. Per questa macchina si consiglia di utilizzare farina di grano duro o farina per pane.

Farina integrale

La farina integrale si ottiene dalla macinazione dell'intero chicco di grano, contenente crusca e germe, ed è più ricca di nutrienti rispetto alla farina bianca. Il pane prodotto con questa farina è di solito più piccolo e pesante rispetto a quello prodotto con la farina bianca. Per ovviare a ciò, la farina integrale può essere mescolata alla farina per pane o di grano duro e ottenere un pane dalla consistenza più leggera.

Farina autolievitante

La farina autolievitante contiene ingredienti di lievitazione non necessari e che interferiscono con il processo di produzione di pane e dolci, pertanto è consigliabile non utilizzarla.

Crusca

La crusca (non lavorata) e il germe di grano sono la parte esterna del grano o della segale e vengono separati dalla farina mediante setacciatura. Questi sono spesso aggiunti in piccole dosi al pane per dargli maggiore valore nutritivo, robustezza e sapore. Vengono inoltre utilizzati per migliorare la consistenza del pane.

Farina d'avena

La farina d'avena si ricava da fiocchi o chicchi macinati e viene utilizzata principalmente per migliorare il gusto e la consistenza del pane.

Altri ingredienti

Lieviti (lievito in polvere)

Attraverso il processo di fermentazione, il lievito produce del gas (anidride carbonica) necessario a far lievitare il pane. Per produrre questo gas, il lievito deve potersi nutrire dello zucchero e dei carboidrati contenuti nella farina. Si consiglia di utilizzare lievito granulare ad azione rapida in tutte le ricette che richiedono l'uso di lievito. Sono disponibili tre tipi di lievito, ovvero lievito fresco, in polvere e ad azione rapida. Si consiglia di utilizzare lievito ad azione rapida. Non è consigliato utilizzare un panetto di lievito fresco o compresso, poiché produce risultati insoddisfacenti. Conservare il lievito secondo le istruzioni del produttore e controllarne la data di scadenza. Una volta aperta la confezione, è importante sigillare e conservare immediatamente in frigorifero l'eventuale lievito rimasto per successivi utilizzi. Spesso, infatti, la mancata lievitazione del pane o dell'impasto è dovuta all'utilizzo di lievito non più attivo. Per determinare se il lievito è attivo, eseguire la prova descritta di seguito.

- 1 Versare mezzo bicchiere di acqua tiepida in una terrina.
- 2 Mescolare 1 cucchiaino di zucchero nell'acqua e versare 2 cucchiaini di lievito sulla superficie.
- 3 Posizionare la terrina in un ambiente caldo e lasciarla per 10 minuti.
- 4 La miscela dovrebbe produrre schiuma ed emanare un forte odore di lievito. In caso contrario, gettare la miscela e riprovare con un'altra bustina di lievito in polvere.

Zucchero

Lo zucchero serve a dare gusto e colore al pane, nonché a nutrire il lievito nel processo di

fermentazione. Per la panificazione non è possibile usare dolcificanti artificiali in sostituzione dello zucchero, poiché il lievito non reagisce correttamente.

Sale

Il sale è necessario a equilibrare il sapore di pane e torte, oltre che a dare alla crosta il colore che si forma durante la cottura. Il sale blocca la lievitazione, pertanto è importante non utilizzarne quantità superiori a quelle indicate nelle ricette. Per motivi dietetici è possibile ridurre la quantità, anche se ciò può pregiudicare i risultati di cottura.

Liquidi/latte

Per preparare il pane è necessario utilizzare ingredienti liquidi, quali latte o una miscela di latte in polvere e acqua. Il latte esalta il sapore del pane, dona una consistenza vellutata e ammorbidisce la crosta, mentre l'uso di sola acqua produce una crosta più croccante. Alcuni ingredienti liquidi richiedono l'aggiunta di succhi di frutta (arancia, mela e così via) per esaltare il sapore. Nota: nella maggior parte delle ricette si suggerisce di usare latte scremato in polvere.

Uova

Le uova arricchiscono la consistenza degli impasti di pane e torte.

Olio di semi di girasole

L'olio di semi di girasole rende più soffice l'impasto del pane lievitato e può essere sostituito da burro o margarina. Se il burro o la margarina è ancora a temperatura di frigorifero, lasciare che si ammorbidisca a temperatura ambiente per poterla amalgamare più facilmente.

Lievito in polvere

Il lievito in polvere è un agente lievitante usato nella preparazione di torte. Con questo tipo di agente lievitante non occorre attendere il normale tempo di lievitazione, poiché la reazione chimica inizia appena si aggiungono gli ingredienti liquidi.

Bicarbonato di sodio

Il bicarbonato di sodio è un altro agente lievitante da non confondere o sostituire con il lievito in polvere. Anche in questo caso non è necessario attendere il normale tempo di lievitazione in quanto la reazione chimica avviene durante la panificazione.

Vitamina C, acido ascorbico

L'acido ascorbico migliora la lievitazione del pane. È possibile usare la vitamina C in polvere o in compresse oppure una compressa di integratore alla vitamina C al gusto d'arancia. Queste compresse vengono solitamente distinte in base alla forza, misurata in milligrammi (mg). Se si dispone di compresse da 200 mg e si ha bisogno di 100 mg, usare solo mezza compressa. Schiacciare la compressa tra due cucchiari per ottenere una polvere. Se si utilizza vitamina in polvere, leggere le istruzioni riportate sulla confezione. Di solito si consiglia di usare 1/4 di cucchiaino.

Dosaggio degli ingredienti

Il segreto per un utilizzo corretto della macchina per il pane è dosare gli ingredienti con la massima precisione. Dosando correttamente tutti gli ingredienti in polvere e liquidi si evitano risultati di cottura insoddisfacenti o inaccettabili. Inoltre, è essenziale aggiungere gli ingredienti nello stampo di cottura rispettando l'ordine in cui sono elencati in ogni ricetta. Il metodo di dosaggio degli ingredienti liquidi è diverso da quello adottato per gli ingredienti in polvere ed è riportato di seguito.

Dosaggio di ingredienti liquidi

Usare il bicchiere graduato fornito con la macchina. Per dosare correttamente le quantità, appoggiare il bicchiere graduato su una superficie piana e controllare il livello del liquido in modo che la linea di dosaggio risulti all'altezza degli occhi. Il livello del liquido deve risultare perfettamente allineato al segno voluto. Dosaggi approssimativi compromettono il corretto equilibrio tra gli ingredienti della ricetta.

Dosaggio di ingredienti in polvere

Usare il bicchiere graduato fornito per il dosaggio degli ingredienti in polvere (soprattutto le farine). Il

bicchiere graduato si basa sullo standard americano di un bicchiere da 227 ml. Per dosare gli ingredienti in polvere, versare con cura gli ingredienti nel bicchiere graduato fino alla linea indicata e livellarli con un coltello. Si consiglia di non riempire eccessivamente il bicchiere graduato né di sbatterlo per svuotarlo completamente, per non dosare una quantità di ingredienti superiore al necessario. La quantità in eccesso influisce sul corretto equilibrio degli ingredienti. Inoltre, si consiglia di non setacciare la farina, salvo diversamente indicato nella ricetta.

Al momento di dosare piccole quantità di ingredienti liquidi o in polvere (ad esempio, lievito, zucchero, sale, latte in polvere, miele e melassa), usare i dosatori forniti con la macchina. Si consiglia di riempire i dosatori a livello raso, senza colmarli.

NON USARE NORMALI CUCCHIAI O CUCCHIAINI DA CUCINA PER DOSARE GLI INGREDIENTI.

Conversioni delle unità di misura utilizzando il bicchiere e i cucchiari

Il bicchiere è graduato in bicchieri (cup), once e millilitri. Alcune ricette contenute in questo volume usano come unità di misura il "bicchiere" americano, che corrisponde a circa 227 ml.

Vi sono due tipi di cucchiari che rappresentano le quattro unità di misura usate nelle ricette:

1 Cucchiaino equivale a 15 millilitri

2 Cucchiaino equivale a 5 millilitri

3 1/2 cucchiaino (indicato con una linea sul cucchiaino più grande)

4 1/4 cucchiaino

Suggerimento: misurare prima gli ingredienti in polvere con il cucchiaino, quindi quelli liquidi.

Questa macchina per il pane consente di sfornare deliziosi prodotti da forno con grande facilità. Il segreto sta nel corretto dosaggio degli ingredienti e nel seguire alla lettera le istruzioni riportate nel ricettario. Nella cottura tradizionale, ad esempio, è normale esprimere dosaggi in termini approssimativi, quali "un pizzico" o "una manciata". Tali approssimazioni non sono possibili quando si utilizza una macchina automatica per il pane. Qui è necessario il dosaggio accurato di ogni singolo ingrediente per avere risultati ottimali.

Temperatura degli ingredienti

È necessario che tutti gli ingredienti, la macchina e lo stampo di cottura e in particolare gli ingredienti liquidi (acqua o latte) vengano riscaldati a temperatura ambiente (21° C).

Se gli ingredienti sono troppo freddi, ovvero a una temperatura inferiore a 10° C, il lievito non si attiva. I liquidi troppo caldi, a una temperatura superiore a 40° C, uccidono il lievito.

Preparazione dei lieviti

La macchina per il pane consente anche ai più inesperti di preparare dell'ottimo pane. Niente più segreti, niente più fatica. Dotata di un cervello elettronico, questa macchina mescola, impasta, fa lievitare l'impasto e cuoce il pane anche in assenza dell'operatore. La macchina per il pane automatica può essere usata anche solo per preparare l'impasto al quale, una volta pronto, è possibile dare la forma desiderata, farlo lievitare e cuocere nel forno tradizionale. Le ricette contenute nelle pagine seguenti sono state ideate appositamente per questa macchina. Ogni ricetta contiene ingredienti che esaltano il gusto di un particolare tipo di pane ed è stata testata sulla macchina. È importante non utilizzare quantità di farina superiori a quelle specificate per ogni ricetta per evitare risultati di cottura insoddisfacenti. Per preparare il pane secondo una propria ricetta preferita, si consiglia di fare riferimento alle ricette riportate nel presente libretto come guida per convertire le dosi della propria ricetta in dosi corrette per la macchina.

Speciali coperture per il pane

È possibile dare al proprio pane una finitura professionale. Scegliere una tra quelle riportate di seguito per esaltarne il gusto.

Doratura con uovo

Sbattere 1 uovo grande e 1 cucchiaino di acqua e spennellare abbondantemente sul pane. Nota: applicare solo prima della cottura.

Crosta con burro fuso

Spennellare il burro fuso sul pane appena sfornato per ottenere una crosta più morbida.

Doratura con latte

Per una crosta morbida e lucente, spennellare latte o panna sul pane appena sfornato.

Glassa per dolci

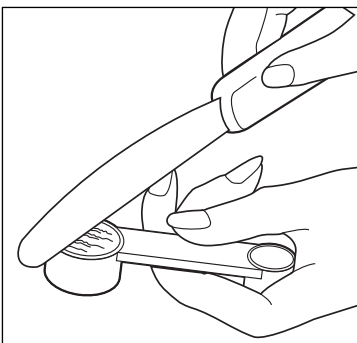
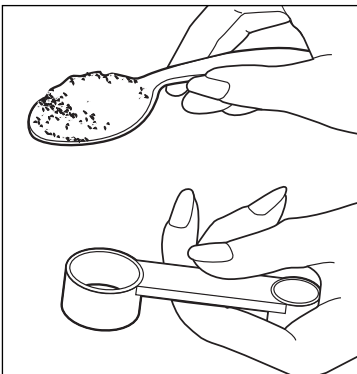
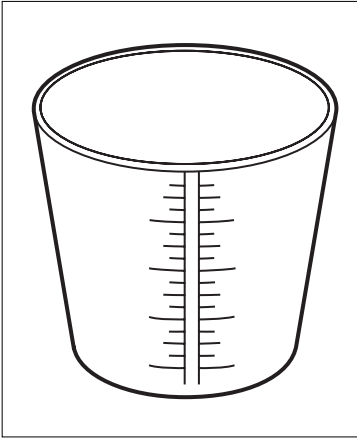
Mescolare 1 bicchiere di zucchero a velo setacciato con 1 o 2 cucchiaini di latte per ottenere una glassa da cospargere sul pane all'uvetta o sul pan brioche.

Semi di papavero, sesamo, cumino e avena

Versare a pioggia una generosa quantità di semi del tipo desiderato sul pane appena spennellato.

Altri suggerimenti

- Versare tutti gli ingredienti della ricetta nello stampo di cottura in modo che il lievito non entri a contatto con nessun liquido.
- Dopo avere preparato l'impasto nella macchina per il pane, lasciare che lieviti fuori dalla macchina per 30 minuti o fino a quando il volume dell'impasto non raddoppia. Oliare leggermente l'impasto e coprirlo con carta antiaderente e un panno asciutto. Posizionarlo in un'area calda, protetta da correnti d'aria.
- L'umidità può causare problemi, pertanto in zone umide e collinari o montuose occorre adottare alcuni accorgimenti. In zone soggette a umidità elevata, aggiungere un cucchiaino di farina in più se la consistenza dell'impasto non è soddisfacente. In zone collinari o montuose, diminuire la quantità di lievito di circa 1/4 di cucchiaino e diminuire leggermente la quantità di zucchero e/o acqua o latte.
- L'impostazione DOUGH è ideale per miscelare, impastare e far lievitare l'impasto. Usare la macchina per il pane automatica per preparare l'impasto, così tutto ciò che rimane da fare è cuocerlo nel modo indicato nella ricetta.
- Se una ricetta richiede di infarinare leggermente la superficie, versare 1-2 cucchiaini di farina sulla superficie di lavoro. Infarinare leggermente anche le dita e il matterello per facilitare la lavorazione dell'impasto.
- Quando in una ricetta si richiede di far riposare e lievitare l'impasto, posizionarlo in un punto caldo, protetto da correnti d'aria. Se il volume dell'impasto non raddoppia, è difficile che il pane risulti morbido.
- Se l'impasto si ritira, lasciarlo riposare al coperto per qualche minuto prima di impastarlo nuovamente.
- L'impasto può essere avvolto in un sacchetto di plastica e conservato nel congelatore per successivo utilizzo. Portare l'impasto a temperatura ambiente prima di utilizzarlo.
- Dopo avere impastato per 5 minuti, aprire il coperchio e controllare la consistenza dell'impasto. Questo deve risultare una palla morbida e liscia. Se è troppo duro, aggiungervi del liquido. Se è troppo morbido, aggiungere della farina (da mezzo a un cucchiaino alla volta).
- Quando si usa miele, estratto di malto, sciroppo di zucchero o melassa, oliare prima il cucchiaino o la bicchiere per evitare che questi ingredienti aderiscano alle superfici.



Ricette

Tutte le ricette che seguono si basano sullo stesso metodo di lavorazione:

- 1 Dosare gli ingredienti nello stampo di cottura.
- 2 Utilizzare acqua tiepida (21-28° C).
- 3 Introdurre lo stampo di cottura nella macchina e chiudere il coperchio.
- 4 Selezionare il programma di cottura desiderato.
- 5 Premere il pulsante Start.
- 6 Quando il pane è pronto, rimuovere lo stampo di cottura dalla macchina usando guanti da forno.
- 7 Rimuovere il pane dallo stampo di cottura (e la lama impastatrice, se necessario).
- 8 Lasciare raffreddare prima di affettare.

Le eventuali variazioni a questo metodo sono indicate con delle note riportate al termine di ogni ricetta.

Queste ricette sono state ideate usando farine Allinson e lievito Easybake Allinson.

Nelle tabelle che seguono sono state utilizzate le seguenti abbreviazioni per le unità di misura:

bicchiere = bche

bicchieri = bchi

cucchiaino = ccho

cucchiaini = cchni

cucchiaino = cchno

cucchiaini = cchni

1 Ricette per pane bianco

Pane bianco

	453 g*	680 g	907 g
Acqua	3/4 bche	1 1/8 bchi	1 1/2 bchi
Latte scremato in polvere	2 cchi	2 1/2 cchi	4 cchi
Olio di semi di girasole	2 cchi	2 1/2 cchi	4 cchi
Zucchero	1 1/4 cchi	2 1/4 cchi	3 cchi
Sale	1 cchno	1 1/4 cchni	2 cchni
Farina di grano duro	2 bchi	3 bchi	4 bchil
per pane			
Lievito ad azione rapida	1 cchno	1 1/4 cchni	1 1/4 cchni
Programma	1 Basic	1 Basic	1 Basic

* Utilizzare l'impostazione per pane da 680 g per ottenere 453 g di pane

Pane ai cereali

	680 g	907 g
Acqua	1 1/8 bchi	1 1/2 bchi
Latte scremato in polvere	2 1/2 cchi	4 cchi
Olio di semi di girasole	2 cchi	2 1/2 cchi
Zucchero	2 1/4 cchi	3 cchi
Sale	1 1/4 cchni	2 cchni
Farina di grano duro bianca/ai cereali	3 bchi	4 bchi
Lievito ad azione rapida	1 cchno	1 cchno
Programma	1 Basic	1 Basic

Pane integrale

	453 g*	680 g	907 g
Acqua	3/4 bche	1 bche	1 1/2 bchi
Latte scremato in polvere	1 1/2 cchi	2 cchi	3 cchi
Olio di semi di girasole	1 1/2 cchi	2 cchi	3 cchi
Zucchero	2 1/2 cchi	2 1/2 cchi	4 cchi
Sale	1 cchno	1 1/4 cchni	2 cchni
Farina integrale per pane	2 bchi	3 bchi	4 bchi
Lievito ad azione rapida	1 cchno	1 1/4 cchni	1 1/2 cchni
Programma	1 Basic	1 Basic	1 Basic

* Utilizzare l'impostazione per pane da 680 g per ottenere 453 g di pane

Pane aromatizzato alle erbe

	680 g	907 g
Acqua	1 1/8 bchi	1 1/2 bchi
Latte scremato in polvere	2 1/2 cchi	3 cchi
Olio di semi di girasole	2 1/2 cchi	3 cchi
Zucchero	2 1/4 cchi	2 1/2 cchi
Sale	1 1/2 cchni	2 cchni
Farina di grano duro	3 bchi	4 bchi
per pane		
Maggiorana secca	1 1/2 cchni	2 cchni
Basilico secco	1 1/2 cchni	2 cchni
Timo secco	1 1/2 cchni	2 cchni
Lievito ad azione rapida	1 1/4 cchni	1 1/2 cchni
Programma	1 Basic	1 Basic

Pane con formaggio e cipolle

	680 g	907 g
Acqua	1 bche	1 1/4 bchi
Latte scremato in polvere	2 cchi	2 1/2 cchi
Zucchero	1 ccho	2 cchi
Sale	1/2 cchno	1 cchno
Cipolla secca	1 1/2 cchi	2 cchi
Formaggio Cheddar maturo grattugiato		1 bche
1 1/2 bchi		
Farina di grano duro per pane	3 bchi	4 bchi
Lievito ad azione rapida	1 1/2 cchni	1 3/4 cchni
Programma	1 Basic	1 Basic

Pane all'uvetta

	680 g	907 g
Acqua	1 1/4 bchi	1 1/2 bchi
Latte scremato in polvere	3 cchi	4 cchi
Olio di semi di girasole	3 cchi	4 cchi
Zucchero	1 ccho	2 cchi
Sale	1 1/2 cchni	2 cchni
Cannella	3/4 cchno	1 cchno
Farina di grano duro	3 bchi	4 bchi
per pane		
Lievito ad azione rapida	1 cchno	1 1/4 cchni
Uva passa*	5/8 bche	3/4 bche
Programma	1 Basic	1 Basic

* Aggiungere la frutta dopo il segnale acustico.

Pane con pomodori secchi

	680 g	907 g
Acqua	1 bche	1 1/3 bchi
Latte scremato in polvere	2 1/2 cchi	3 cchi
Olio di semi di girasole	2 1/4 cchi	3 cchi
Zucchero	2 1/4 cchi	3 cchi
Sale	1 1/4 cchni	1 1/2 cchni
Erbe miste in polvere	1 1/2 cchni	2 cchni
Farina di grano duro	3 bchi	4 bchi
per pane		
Lievito ad azione rapida	1 cchni	1 1/2 cchni
Pomodori secchi	3/8 bche	1/2 bche
in polvere		
Programma	1 Basic	1 Basic

2 Ricette per pane francese**Pane francese**

	453 g*	680 g	907 g
Acqua	3/4 bche	1 bche	1 1/4 bchi
Latte scremato in polvere	1 1/2 cchi	2 cchi	2 1/4 cchi
Zucchero	3/4 ccho	1 ccho	1 1/4 cchi
Sale	1 cchno	1 cchno	1 1/4 cchni
Olio di semi di girasole	1 ccho	1 ccho	1 1/2 cchi
Farina di grano duro	2 bchi	3 bchi	4 bchi
per pane			
Lievito ad azione rapida	1 cchno	1 cchno	1 1/4 cchni
Programma	2 French	2 French	2 French

* Utilizzare l'impostazione per pane da 680 g per ottenere 453 g di pane

3 Ricette per pane integrale**Pane integrale**

	453 g*	680 g	907 g
Acqua	3/4 bche	1 1/8 bchi	1 5/8 bchi
Latte scremato in polvere	1 ccho	1 1/2 cchi	3 cchi
Olio di semi di girasole	1 1/2 cchi	2 cchi	3 cchi
Zucchero di canna	3/4 ccho	2 1/2 cchi	2 1/2 cchi
Sale	3/4 cchno	1 1/4 cchni	1 1/2 cchni
Farina integrale di grano duro	2 bchi	3 bchi	4 bchi per pane
Lievito ad azione rapida	1/2 cchno	3/4 cchno	3/4 cchno
Compressa di vitamina C -	1x100mg	1x100mg	(in polvere)
Programma	3 Wholewheat		

* Utilizzare l'impostazione per pane da 680 g per ottenere 453 g di pane

Pane di semola

	680 g	907 g
Acqua	1 1/8 bchi	1 5/8 bchi
Latte scremato in polvere	2 cchi	3 cchi
Olio di semi di girasole	2 cchi	3 cchi
Zucchero di canna raffinato	2 1/2 cchi	5 cchi
Sale	1 1/4 cchni	2 cchni
Farina integrale ai cereali	3 bchi	4 bchi
Lievito ad azione rapida	3/4 cchno	3/4 cchno
Compressa di vitamina C*	1 x 100 mg	1 x 100 mg
Programma	3 Wholewheat	

* Opzionale: con l'aggiunta di una compressa di vitamina C migliora la lievitazione del pane. Prima di aggiungerla, ridurre la compressa in polvere.

4 Ricette per dolci e pane a cottura rapida**Importante**

I dolci preparati con questa macchina per il pane non lievitano fino a riempire completamente lo stampo, ma raggiungono un'altezza di circa 55 mm. Il dolce standard è il tipo margherita, morbido, gustoso e con un impasto denso. È possibile che sia necessario variare la ricetta in base ai gusti personali, ad esempio, mettendo meno burro e zucchero per renderlo meno ricco, meno acqua e/o uova per renderlo meno umido.

Variazioni

Ciliege: 1/2 bchedi ciliege tagliate a metà (lavarle abbondantemente per rimuovere lo sciroppo in eccesso), scolate e asciugate su carta assorbente;

Frutta mista: 1/2 bche;

Gocce di cioccolato: 1/4 bche.

Aggiungere per ultimo uno di questi ingredienti nello stampo.

Composto per torta margherita**Ingredienti gruppo 1**

Burro (fuso)	3/4 bche
Essenza di vaniglia	1/4 cchno
Uova (sbattute)	3 medie
Succo di limone	2 cchni

Ingredienti gruppo 2

Farina di grano tenero	1 5/8 bchi
Lievito in polvere	2 cchni
Zucchero semolato	1 bche
Programma	4 Cake

Metodo

- Mescolare tutti gli ingredienti del gruppo 1 in una ciotola.
- Setacciare tutti gli ingredienti del gruppo 2 in un'altra ciotola.
- Mescolare gli ingredienti del gruppo 1 e quelli del gruppo 2 fino a ottenere una miscela uniforme.
- Versare la miscela nello stampo di cottura.

Torta tipo panettone

Ingredienti gruppo 1

Burro (fuso)	3/4 bche
Essenza di vaniglia	1/4 cchno
Uova	3
Succo di limone	2 cchni
Frutta secca (mista)	5/8 bche

Ingredienti gruppo 2

Farina di grano tenero	1 5/8 bchi
Lievito in polvere	2 cchni
Zucchero	1 bche
Cannella in polvere	1/4 cchno
Noce moscata in polvere	1/4 cchno
Programma	4 Cake

Metodo

Seguire il metodo indicato per il composto per torta margherita.

Brioche con banane e noci

Ingredienti gruppo 1

Burro (fuso)	2 cchi
Latte	1 ccho
Banane schiacciate	1 bche
Uova	1
Noci (tritrate)	1/2 bche
Buccia di limone	1 cchno

Ingredienti gruppo 2

Farina di grano tenero	1 1/2 bchi
Bicarbonato di sodio	1/2 cchno
Lievito in polvere	1/4 cchno
Zucchero	1/2 bche
Sale	1/4 cchno
Programma	4 Cake

Metodo

- Mescolare tutti gli ingredienti del gruppo 1 in una ciotola.
- Mescolare tutti gli ingredienti del gruppo 2 in un'altra ciotola.
- Versare la miscela nello stampo di cottura.

Brioche con fiocchi d'avena

Latte	1 bche
Uova (sbattute)	2
Olio di semi di girasole	1/2 cchno
Melassa	2 cchi
Fiocchi d'avena	1 bche
Zucchero	1/4 bche
Sale	1 cchno
Farina di grano tenero	2 bchi
Lievito in polvere	1/2 cchno
Bicarbonato di sodio	1/2 cchno
Programma	4 Cake

5 Dolci**Dolce con frutta candita**

	453 g*	680 g	907 g
Acqua	3/4 bche	1 1/8 bchi	1 1/3 bchi
Latte scremato in polvere	2 cchi	2 1/2 cchi	3 cchi
Olio di semi di girasole	2 cchi	2 1/2 cchi	3 cchi
Zucchero	5 cchi	1/4 bche	1/3 bche
Sale	1 cchno	1 1/4 cchni	11/2 cchni
Farina di grano duro	2 bchi	3 bchi	4 bchi
per pane			
Noce moscata	1/2 cchno	3/4 cchno	1 cchno
Lievito ad azione rapida	1 cchno	1 1/4 cchni	11/2 cchni
Frutta secca (mista)†	1/4 bche	1/2 bche	2/3 bche
Programma	5 Sweet	5 Sweet	5 Sweet

* Utilizzare l'impostazione per pane da 680 g per ottenere 453 g di pane

† Aggiungere la frutta dopo il segnale acustico

Dolce al cioccolato

	680 g	907 g
Acqua	1 bche	1 1/2 bchi
Uova (sbattute)	1 medio	1 medio
Latte scremato in polvere	1 ccho	1 1/2 cchi
Olio di semi di girasole	1 ccho	1 1/2 cchi
Zucchero	1/2 bche	3/4 bche
Sale	1/2 cchno	1 cchno
Noci (tritrate)	1/4 bche	-
Farina di grano duro	2 1/8 bchi	3 bchi
per pane		
Polvere di cacao	1/2 bche	3/4 bche
Lievito ad azione rapida	1/2 cchno	1/2 cchno
Programma	5 Sweet	5 Sweet

* Aggiungere le noci dopo il segnale acustico

6 Ricette per il programma Fastbake I**Pane bianco piccolo a cottura rapida**

Acqua	270 ml
Latte scremato in polvere	2 cchi
Sale	1 cchno
Zucchero	4 cchni
Olio di semi di girasole	2 cchi
Farina di grano duro per pane	3 bchi
Lievito ad azione rapida	3 cchni
Programma	6 Fastbake

7 Ricette per il programma Fastbake II**Pane bianco grande a cottura rapida**

Acqua	360 ml
Latte scremato in polvere	3 cchi
Sale	1 1/2 cchni
Zucchero	5 cchni
Olio di semi di girasole	3 cchi
Farina di grano duro per pane	4 bchi
Lievito ad azione rapida	3 cchni
Programma	7 Fastbake

8 Ricette per l'impasto**Panini bianchi**

Acqua	1 1/4 bchi
Latte scremato in polvere	1 ccho
Burro fuso	2 cchi
Zucchero	2 cchi
Sale	1 1/2 cchni
Farina di grano duro per pane	3 1/4 bchi
Lievito ad azione rapida	1 1/2 cchni
Programma	8 Dough

Metodo

- 1 Impastare e creare 6 panini.
- 2 Posizionare su una teglia da forno oliata.
- 3 Spennellare leggermente con burro fuso.
- 4 Tenere coperto per 20-25 minuti.
- 5 Lasciare lievitare fino a quando il volume non raddoppia e applicare la miscela per la doratura.
- 6 Cuocere per circa 15-20 minuti a 190° C.

Panini integrali

Acqua	1 1/4 bchi
Latte scremato in polvere	2 cchi
Burro (fuso)	2 cchi
Miele	2 cchi
Zucchero di canna	1 ccho
Sale	1 1/2 cchni
Farina integrale di grano duro per pane	3 1/4 bchi
Lievito ad azione rapida	1 1/2 cchni
Programma	8 Dough

Metodo

Seguire il metodo indicato per i panini bianchi.

Panini all'uvetta

Acqua	1 bche
Burro (fuso)	1/4 bche
Zucchero	1/4 bche
Uova (sbattute)	1
Sale	1 cchno
Farina di grano duro per pane	3 3/4 bchi
Lievito ad azione rapida	2 cchni
Cannella	1 cchno
Noce moscata	1/4 cchno
Uvetta	1 bche
Programma	8 Dough

Metodo

- 1 Dividere l'impasto in 8-12 parti. Modellare e appiattire leggermente.
- 2 Spennellare con uovo e latte.
- 3 Coprire e lasciare lievitare per 30 minuti.
- 4 Cuocere in forno a 190° C per 16-18 minuti.
- 5 Spennellare con un battuto di uova e latte (opzionale).

Base per pizza

Acqua	1 bche
Burro (fuso)	1 ccho
Zucchero	2 cchi
Sale	1 cchno
Farina di grano duro per pane	2 ³ / ₄ bchi
Lievito ad azione rapida	1 cchno
Programma	8 Dough

Metodo

- 1 Preriscaldare il forno.
- 2 Dare una forma piatta rotonda. Posizionare su una teglia da forno oliata. Spennellare leggermente con olio.
- 3 Coprire per 15 minuti e lasciare lievitare.
- 4 Condire a piacere.
- 5 Cuocere a circa 200° C fino a quando la pizza non assume un colore dorato.

9 Ricette per marmellate**Marmellata di arance**

Succo d'arancia	3 medie
Buccia d'arancia grattugiata	2
Zucchero per marmellate	1 bche
Acqua	1 ccho
Pectina (se necessaria)	2 cchni
Programma	9 Jam

Commenti

- Scaldare i vasetti prima di riempirli.
- In base alla consistenza della marmellata e alla dimensione delle arance, può essere necessario cuocere per un tempo maggiore.
- Rimuovere la paletta di miscelazione con delle molle prima di versare la marmellata nei vasetti.
- Non sollevare il coperchio durante la miscelazione.
- Usare arance di Siviglia per preparare la marmellata. Queste sono disponibili solo a gennaio. Se si utilizzano altri tipi di arance, utilizzare la pectina per rendere la marmellata più densa.
- Questa ricetta consente di riempire un vasetto da 400 g.

Marmellata di mele e lamponi

Lamponi, surgelati, misurati prima di scongelare	2 bchi
Mele da cuocere spezzettate (pelate e prive di torsolo)	1 bche
Zucchero per marmellate	1 bche
Succo di limone	3 cchi
Programma	9 Jam

Commenti

- Scaldare i vasetti prima di riempirli.
- Usare delle molle per rimuovere la paletta di miscelazione prima di versare la marmellata nei vasetti preparati.
- Non aprire il coperchio durante la miscelazione.

10 Ricette speciali**Pane al malto**

	680 g	907 g
Acqua	1 bche	1 1/4 bchi
Sale	1 cchno	1 cchno
Olio di semi di girasole	2 cchi	3 cchi
Melassa nera	1 1/2 cchi	2 1/2 cchi
Estratto di malto	2 cchi	3 cchi
Farina di grano tenero	3 bchi	4 bchi
Lievito ad azione rapida	1 cchno	1 1/4 cchni
Uva sultanina*	1/2 bche	3/4 bche
Programma	10 Speciality	10 Speciality

* Aggiungere la frutta dopo il segnale acustico

11 Ricette per pane per sandwich**Pane per sandwich**

	680 g	907 g
Acqua	1 1/16 bchi	1 1/3 bchi
Margarina o burro (morbido)	1 1/2 cchi	2 cchi
Sale	1/2 cchno	1 cchno
Latte scremato in polvere	1 1/2 cchi	2 cchi
Zucchero	3 cchi	3 1/2 cchi
Farina di grano duro per pane	3 bchi	4 bchi
Lievito ad azione rapida	3/4 cchno	1 cchno
Programma	11 Sandwich	

Pane per sandwich ai cereali

	680 g	907 g
Acqua	1 1/16 bchi	1 1/3 bchi
Burro (fuso)	1 1/2 cchi	2 cchi
Sale	1/2 cchno	1 cchno
Latte scremato in polvere	1 1/2 cchi	2 cchi
Zucchero	3 cchi	3 1/2 cchi
Farina di grano duro bianca/ai cereali	3 bchi	4 bchi
Lievito ad azione rapida	3/4 cchno	1 cchno
Programma	11 Sandwich	

Ricette senza glutine

Il pane senza glutine è pane lievitato prodotto con farina di grano privo di glutine, una proteina del grano (contenuta anche in orzo, avena e segale).

Le persone che non tollerano il glutine, i cosiddetti "celiaci", possono ottenere questa farina mediante prescrizione medica. Questa è disponibile nelle farmacie ed è piuttosto costosa.

Morphy Richards ha ideato queste ricette usando una marca particolare di farina bianca senza glutine e con fibre, la Nutricia Glutafin. Morphy Richards non ha provato farine di altre marche sulle proprie macchine, pertanto non può riportarle nel presente libretto.

Rivolgersi a Morphy Richards per informazioni su ulteriori ricette.

Il pane è sempre eccellente quando è appena cotto, ma il pane preparato con farina senza glutine tende a perdere fragranza dopo un giorno. Per renderlo nuovamente appetibile, è sufficiente affettarlo e cuocere due fette alla volta nel forno a microonde per 10-15 secondi. Il pane rimasto può essere conservato nel congelatore. Per conservare al meglio il pane senza glutine (o qualunque altro tipo di pane) si consiglia di affettarlo, riunire tutte le fette, avvolgerle in un foglio di alluminio e infilarle il tutto in un sacchetto di plastica. Conservare nel congelatore. In questo modo è facile prendere il numero di fette necessarie dal congelatore e scongelarle rapidamente, eventualmente utilizzando il forno a microonde.

Pane bianco senza glutine

	907 g
Acqua	1 5/8 bicchieri
Latte scremato in polvere	4 cucchiari
Zucchero semolato	3 cucchiari
Sale	2 cucchiaini
Olio di semi di girasole	4 cucchiari
Farina senza glutine e con fibre	
Nutricia Glutafin	1 confezione
Lievito in polvere (fornito con la farina)	3/4 cucchiaino
Programma	1 Basic

Il pane pesa circa 907 g

Torta tipo margherita

Ingredienti gruppo 1	
Burro (fuso)	3/4 bicchiere
Essenza di vaniglia	1/2 cucchiaino
Uova (sbattute)	3 medie
Succo di limone	2 cucchiaini
Acqua	1/4 bicchiere
Ingredienti gruppo 2	
Farina Nutricia Glutafin senza glutine (bianca)	1 5/8 bicchieri
Lievito in polvere	2 cucchiaini
Zucchero	1/2 bicchiere
Programma	4 Cake

Metodo

- 1 Mescolare tutti gli ingredienti del gruppo 1 in una ciotola.
- 2 Setacciare tutti gli ingredienti del gruppo 2 in un'altra ciotola.
- 3 Mescolare gli ingredienti del gruppo 1 e quelli del gruppo 2 fino ad ottenere una miscela uniforme.
- 4 Versare la miscela nello stampo di cottura.

Composti per pane

Utilizzare il programma "Basic"

Seguire le istruzioni riportate sulle confezioni dei composti per pane.

Sono al momento disponibili due tipi di composti per il pane.

1 Composti che richiedono aggiunta di acqua

Si tratta di composti già pronti, che contengono tutti gli ingredienti necessari, anche il lievito. Richiedono solo aggiunta di acqua.

IMPORTANTE: seguire le istruzioni riportate sulla confezione, poiché alcuni composti contengono una quantità di lievito superiore al normale e possono fuoriuscire dallo stampo. Non utilizzare più di 3 bicchieri di composto.

Questi composti tendono a lievitare eccessivamente e a collassare se il clima è caldo e umido. Poiché si tratta di composti già pronti, non è possibile dire come modificarli. Cuocere nel momento più fresco della giornata, utilizzare acqua a una temperatura compresa tra 21 e 28° C.

2 Composti che richiedono aggiunta di farina e acqua

Questi composti offrono gli ingredienti necessari in confezioni separate. È necessario aggiungere solo farina e acqua. Tenere presente che è necessario utilizzare della farina bianca di grano duro. Con una confezione di composto è possibile ottenere 500 g di pane.

TABELLA DI CONVERSIONE

Liquidi, farine e altri ingredienti

Al fine di garantire il dosaggio uniforme di farine di marche e tipi diversi, consigliamo di utilizzare la tazza graduata fornita con la macchina per la preparazione di tutte le ricette. Questa tazza graduata si basa sulla tazza americana, equivalente a 8 once liquide.

Tuttavia, se si preferisce usare i propri utensili per il dosaggio degli ingredienti, basta fare riferimento ai dosaggi convertiti in millilitri (ml) e centimetri cubi (cc) per gli ingredienti liquidi e in grammi (gr) per farina, zucchero e frutta.

Nota: si raccomanda di utilizzare una bilancia di buona qualità con precisione di pesatura equivalente a 2 grammi.

Si raccomanda di utilizzare una brocca dosatrice con suddivisioni pari a 2 ml. Per dosare piccole quantità occorre utilizzare il cucchiaino ed il cucchiaino forniti. Se si preferisce, è possibile usare cucchiaini omologati BS (British Standard) con indicatore di livello 'raso'.

SI RACCOMANDA DI NON USARE CUCCHIAI O CUCCHIAINI DA CUCINA perché imprecisi.

Acqua e liquidi Tazza

	ml
1/16	15
1/8	30
1/4	60
1/2	120
3/4	180
1	240
1 1/8	270
1 1/4	300
1 5/16	315
1 1/2	360
1 5/8	390
1 15/16	465
2	480

Tipi di farina Peso in grammi (gr)

Tazza	Farina bianca di grano tenero	Farina scura	Farina Granary (trattata con malto)	Farina integrale
1/8	18	20	19	17
1/4	36	39	38	33
1/2	72	78	75	66
3/4	108	117	113	99
1	144gr	156gr	150gr	132gr
1 1/8	162	176	169	149
1 1/4	180	195	188	165
1 1/2	216	234	225	198
2	288	312	300	264

Altro	1/4 tazza	1/2 tazza	3/4 tazza	1 tazza	2 tazza
Frutta secca	41	82	123	164gr	328
Burro	50	100	150	200gr	400
Zucchero per confetture o zucchero raffinato	55	110	165	220gr	440
Zucchero granulato	57	113	169	226g	452
Mela fresca affettata	31	62	93	124gr	248
Lamponi congelati o prugne fresche	25	50	75	100gr	200

TEMPI E CICLI DI COTTURA**Sequenza di funzionamento e tempi**

N. programma	Impasto 1	Lievitazione 1	Impasto 2	Lievitazione 2	Lievitazione 3	Cottura	Tempo complessivo	Tenuta caldo
Tipo e dimensioni			Dieci segnali pane indicano che è possibile aggiungere ingredienti •			Ore:		
Tempo in minuti						minuti		
1 Basic, <i>piccolo</i>	9	20	14 •	25	45	60	2:53	60
Basic, <i>grande</i>	10	20	15 •	25	45	65	3:00	60
2 French, <i>piccolo</i>	16	40	19 •	30	50	65	3:40	60
French, <i>grande</i>	18	40	22 •	30	50	70	3:50	60
3 Wholewheat, <i>piccolo</i>	9	25	18 •	35	70	55	3:32	60
Wholewheat, <i>grande</i>	10	25	20 •	35	70	60	3:40	60
4 Cake	7	5	8			80	1:40	60
5 Sweet, <i>piccolo</i>	10	5	20 •	30	55	50	2:50	60
Sweet, <i>grande</i>	10	5	20 •	30	55	55	2:55	60
6 Fastbake, <i>piccolo</i>	11				17	42	1:10	60
7 Fastbake, <i>grande</i>	12				20	43	1:15	60
8 Dough	20			30	40		1:30	
9 Jam		15†	45† mescolando			20	1:20	20
10 Speciality	10	5	20	30	35	70	2:50	60
11 Sandwich, <i>piccolo</i>	15	40	5 •	25	40	50	2:55	60
Sandwich, <i>grande</i>	15	40	5 •	25	40	55	3:00	60
12 Bake						60	1:00	60

Il motore si accende e si spegne, fino a rimanere continuamente acceso

La circolazione di aria calda si attiva e si arresta, fino a raggiungere 25° C

Il motore si accende e si spegne, quindi funziona in modo continuo. La circolazione di aria calda si attiva e si arresta fino a raggiungere 30° C

La circolazione di aria calda si attiva e si arresta* fino a raggiungere 32° C

La circolazione di aria calda si attiva e si arresta* fino a raggiungere 38° C

La circolazione di aria calda si attiva e si arresta fino a raggiungere 121° C

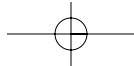
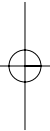
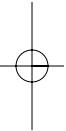
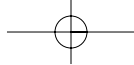
La funzione di timer è disponibile con tutti i programmi, tranne Fastbake 6 e 7. Il ritardo massimo è di 13 ore.

• Viene emesso un segnale acustico quando è possibile aggiungere altri ingredienti, così non vengono sminuzzati dalla lama impastatrice.

* La circolazione di aria calda si attiva solo se la temperatura ambiente è inferiore a quella indicata (a seconda del programma selezionato).

† La circolazione di aria calda si attiva e si arresta solo se la temperatura è inferiore a 121° C.

• Al termine del secondo ciclo di lievitazione, la lama impastatrice inverte la direzione di rotazione per potersi abbassare.



DOMANDE E RISPOSTE

Domande sul funzionamento generale della macchina

Domanda 1

Cosa devo fare se la lama impastatrice viene rimossa insieme al pane?

Rimuoverla con delle molle di plastica prima di affettare il pane. La lama può essere rimossa dallo stampo, pertanto se questa si estrae con il pane, ciò non indica un cattivo funzionamento.

Domanda 2

Perché il pane presenta a volte della farina sui lati?

Ciò accade perché a volte parte della farina aderisce agli angoli dello stampo di cottura. Questa farina può essere mangiata oppure grattata via con un coltello.

Domanda 3

Perché a volte l'impasto non si mescola anche se sento girare il motore della macchina?

La lama impastatrice o lo stampo di cottura possono non essere stati posizionati correttamente. Controllare che lo stampo sia rivolto nel verso giusto e che sia scattato in posizione sul fondo della macchina per il pane.

Domanda 4

Quanto tempo occorre per preparare il pane?

I tempi di cottura per ogni impostazione sono riportati nelle pagine precedenti.

Domanda 5

Perché non posso usare il timer quando uso il latte fresco?

Il latte inacidisce se viene lasciato a lungo nell'elettrodomestico. Non utilizzare mai ingredienti freschi, quali uova e latte, con la funzione di timer.

Domanda 6

Perché devo aggiungere gli ingredienti rispettando un certo ordine?

Per consentire alla macchina per il pane di mescolare gli ingredienti nel modo più efficiente possibile. Inoltre, così facendo si evita di mescolare il lievito con liquidi prima di iniziare a miscelare l'impasto. Questo accorgimento è essenziale quando si utilizza il timer.

Domanda 7

Perché la macchina fa rumore di notte quando il timer è impostato per entrare in funzione al mattino?

Per avere il pane pronto al mattino, la macchina deve iniziare a funzionare quando il timer indica l'orario di inizio del programma. Questi rumori sono prodotti dal motore che impasta. Si tratta di un'operazione normale, non di un cattivo funzionamento.

Domanda 8

La lama impastatrice rimane attaccata nello stampo di cottura. Qual è il modo migliore per estrarla dopo la cottura?

La lama impastatrice può rimanere "incollata". Per staccarla, è sufficiente tenerla sotto un getto di acqua corrente tiepida o calda. Se risulta ancora difficile staccarla, lasciarla immersa in acqua calda per circa 30 minuti.

Domanda 9

Posso lavare lo stampo di cottura in lavastoviglie?

No. Lo stampo di cottura e la lama impastatrice devono essere lavati a mano.

Domanda 10

Cosa succede se il pane cotto rimane nello stampo di cottura?

Al termine del programma di cottura, la macchina tiene il pane in caldo per un'ora per evitare che si inumidisca.

Se rimane nella macchina per più di un'ora dopo la cottura, il pane può non essere più fragrante e croccante perché l'umidità in eccesso non fuoriesce dalla macchina. Per evitare che questo accada, rimuovere il pane al termine della cottura e lasciarlo raffreddare fuori dalla macchina.

Domanda 11

Perché l'impasto viene lavorato solo parzialmente?

È probabile che l'impasto sia troppo pesante o asciutto. Inoltre, è possibile che la lama impastatrice o lo stampo di cottura non siano stati posizionati correttamente oppure che gli ingredienti siano stati aggiunti in ordine errato.

Domanda 12

Perché il pane non lievita?

Questo problema si verifica quando si usa lievito di qualità scadente o scaduto oppure non è stato aggiunto. I problemi di lievitazione si verificano anche quando la macchina non impasta bene gli ingredienti.

Domanda 13

Perché non è possibile programmare l'inizio della panificazione entro un arco di tempo superiore a 13 ore? Qual è il tempo minimo di programmazione di un programma di cottura?

Il tempo massimo di programmazione dell'avvio di un ciclo di panificazione è 13 ore, compreso il tempo di durata del programma stesso. Ad esempio, l'impostazione 1 (Basic, piccolo) ha un ciclo di cottura di 3 ore e 20 minuti. L'inizio del ciclo può essere programmato a distanza di 9 ore e 40 minuti massimo. Il tempo minimo di programmazione per ogni impostazione è 10 minuti. L'impostazione del timer può essere aumentata o diminuita di 10 minuti alla volta.

Domande su ingredienti e ricette

Domanda 14

Come capisco quando posso aggiungere al pane uvetta, nocciole e simili?

Viene emesso un segnale acustico quando è possibile aggiungere questi ingredienti durante il secondo ciclo di impasto. Nota: per informazioni su quando aggiungere uvetta e nocciole, vedere la tabella "Cicli e tempi di cottura".

In alcuni casi, gli ingredienti si rompono durante il ciclo di impasto iniziale. Per ogni ricetta è indicato il momento migliore per aggiungere frutta e nocciole all'impasto.

Domanda 15

A volte il pane non è abbastanza croccante. Come posso evitare questo problema?

L'umidità dell'ambiente influisce sul rendimento dell'impasto. Provare ad aggiungere un cucchiaino di farina in più. Anche l'altitudine elevata può produrre lo stesso effetto. In questo caso, è consigliabile diminuire la quantità di lievito di 1/4 di cucchiaino e diminuire leggermente lo zucchero e/o l'acqua/il latte.

Domanda 16

Perché si formano bolle d'aria sulla superficie del pane?

Questo fenomeno può essere dovuto all'impiego di una quantità eccessiva di lievito. Diminuire la quantità di lievito di 1/4 di cucchiaino.

Domanda 17

Perché può succedere che il pane lieviti e poi si sgonfi?

Probabilmente perché ha lievitato troppo. Per ridurre la lievitazione, ridurre la quantità di lievito e/o aumentare la quantità di sale.

Domanda 18

Posso usare le mie ricette preferite per preparare il pane (con lievito tradizionale) utilizzando questa macchina?

Certo. Tuttavia, si consiglia di fare delle prove fino a ottenere il corretto rapporto tra gli ingredienti. Prima di iniziare a sperimentare, si consiglia di acquisire una certa praticità nell'utilizzo dell'apparecchio e di sfornare diversi tipi di pane. Il totale degli ingredienti in polvere non deve superare mai i 5 bicchieri (questo include la quantità totale di farina di grano, orzo, avena e crusca). Usare le ricette contenute in questo libretto per calcolare il giusto rapporto tra ingredienti in polvere e ingredienti liquidi e la quantità di lievito, zucchero, sale e olio/burro/margarina da usare. Per realizzare ricette diverse da quelle qui riportate, si consiglia di selezionare l'impostazione 1 (Basic) del menu e di passare quindi a utilizzare le altre impostazioni, usando come guida la tabella riportata nella sezione "Tempi e cicli di cottura".

Domanda 19

È importante che gli ingredienti e lo stampo di cottura siano a temperatura ambiente prima di utilizzarli?

Sì, anche quando si utilizza il timer per posticipare l'inizio del programma di panificazione. (L'acqua deve avere una temperatura compresa tra 21 e 28° C).

Domanda 20

Perché le forme di pane variano in peso e altezza? Il pane integrale è sempre più corto. Sbaglio qualcosa?

No, è normale che il pane integrale sia più corto e più denso del pane bianco o francese. Le farine integrali sono più pesanti di quelle bianche, pertanto non lievitano molto durante la panificazione. Lo stesso vale per il pane contenente frutta, noci, orzo e crusca.

Domanda 21

Posso premiscelare il lievito con acqua?

No, il lievito deve essere tenuto all'asciutto e aggiunto per ultimo nello stampo di cottura, sopra la farina. Questo accorgimento è particolarmente importante quando si utilizza il timer.

Domanda 22

Perché si crea un buco alla base del pane?

Questo buco è prodotto dalla lama impastatrice e a volte può essere più grande del solito. Ciò è dovuto al fatto che l'impasto ha riposato sul lato della lama dopo il secondo ciclo di impasto, cosa normale quando si utilizzano macchine per il pane. È necessario posizionare l'impasto in modo uniforme sulla base dello stampo.



Risoluzione dei problemi

Possibile causa

Soluzione

Il pane si affloscia al centro

Troppo liquido o liquido troppo caldo	Dosare gli ingredienti accuratamente Usare liquidi a temperature comprese tra 21°C e 28°C.
Non è stato aggiunto il sale ed il pane è lievitato troppo e quindi si è abbassato	Dosare gli ingredienti accuratamente
È stato aggiunto troppo lievito persiste, ridurre la quantità di lievito di un cucchiaino	Dosare gli ingredienti accuratamente. Se il problema
Un elevato tasso di umidità o una temperatura ambiente molto alta possono causare l'eccessiva lievitazione del pane ed il conseguente collasso	Cuocere nelle ore più fresche della giornata. Provare a ridurre la quantità di lievito di di cucchiaino o usare liquidi direttamente dal frigorifero. Non usare il timer.
In zone collinari o montuose, l'altitudine può causare l'eccessiva lievitazione del pane ed il conseguente collasso.	Provare a ridurre la quantità di lievito di di cucchiaino
È stato sollevato il tappo durante la cottura	Non sollevare il tappo durante la cottura

Il pane non lievita abbastanza

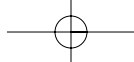
Non è stato aggiunto lievito in quantità sufficiente	Dosare gli ingredienti accuratamente
Lievito è scaduto o inattivo dalla luce	Non usare mai lievito scaduto. Conservare in luogo fresco e al riparo
Non è stato aggiunto zucchero sufficiente	Dosare gli ingredienti accuratamente
È stato aggiunto troppo sale che ha ridotto l'azione del lievito	Dosare gli ingredienti accuratamente
L'acqua troppo calda ha reso inattivo il lievito 32°C e 38°C per la cottura Fastbake.	Usare liquidi a temperature comprese tra 21°C e 28°C e tra
Il lievito è stato attivato prima dell'inizio del programma liquidi prima dell'inizio del programma di	Porre attenzione per evitare che il lievito entri a contatto con ingredienti panificazione

Il pane ha lievitato troppo

Un elevato tasso di umidità o una temperatura ambiente molto alta possono causare l'eccessiva lievitazione del pane liquidi direttamente dal frigorifero.	Cuocere nelle ore più fresche della giornata. Provare a ridurre la quantità di lievito di di cucchiaino o usare Non usare il timer
Troppo lievito	Dosare gli ingredienti accuratamente
Troppo liquido	Dosare gli ingredienti accuratamente
I liquidi caldi hanno accelerato l'azione del lievito	Usare liquidi a temperature comprese tra 21°C e 28°C
Troppa farina o sale insufficiente	Dosare gli ingredienti accuratamente

La consistenza del pane risulta asciutta e densa

Non è stato aggiunto liquido sufficiente	Dosare gli ingredienti accuratamente
Probabilmente la farina è scaduta o è stata aggiunta in quantità eccessiva creando uno squilibrio tra ingredienti liquidi e quelli in polvere.	Provare ad aumentare la quantità di liquido di 1 cucchiaino alla volta



Il pane non è cotto a sufficienza e resta molliccio al centro

Troppo liquido dalla frutta fresca o in scatola. Provare a ridurre leggermente la quantità di acqua.	Scolare sempre bene i liquidi come indicato nelle ricette.
Una quantità eccessiva di ingredienti ricchi quali noci e burro rallentano la lievitazione, portando nella ricetta.	Dosare gli ingredienti accuratamente. Non superare mai le quantità di frutta in polvere, sciroppi e grani indicate ad una cottura insufficiente

La crosta del pane è troppo scura

Troppo zucchero	Dosare gli ingredienti accuratamente
La doratura della crosta è impostata troppo alta	Impostare la doratura della crosta su LIGHT (chiara)

La mollica del pane presenta grossi buchi

L'acqua era troppo calda e ha reso inattivo il lievito	Usare liquidi a temperature comprese tra 21°C e 28°C
Troppo liquido	Dosare gli ingredienti accuratamente
Troppo lievito	Dosare gli ingredienti accuratamente
Umidità e temperatura ambiente elevate	Cuocere nelle ore più fresche della giornata. Provare a ridurre o aumentare il lievito di di cucchiaino o usare liquidi direttamente dal frigorifero. Non usare il timer.
L'acqua era troppo calda e ha ucciso il lievito	Usare liquidi a temperature comprese tra 21°C e 28°C

La superficie del pane è collosa

Il pane è rimasto nella macchina per troppo tempo e si è formata nel recipiente di cottura termini il ciclo di mantenimento al caldo	Se possibile, rimuovere il pane dal recipiente di cottura e lasciarlo raffreddare fuori dalla macchina prima che condensa nel
Squilibrio nel rapporto tra ingredienti liquidi e in polvere	Dosare gli ingredienti accuratamente

Messaggio H:HH sul display

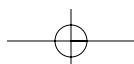
La temperatura nella macchina è troppo alta	Premere il pulsante Stop. Rimuovere il recipiente di cottura, lasciare il coperchio aperto e lasciare raffreddare. Una volta raffreddato, rimettere il recipiente di cottura nella macchina, impostare il programma e riavviarlo.
---	---

Messaggio E:EE sul display

Il sensore della temperatura è scollegato o guasto	
--	--

Difficoltà ad estrarre il pane dal recipiente

Il pane si è attaccato al recipiente di cottura	La superficie del recipiente deve essere oliata prima di ogni utilizzo. Lavare il recipiente in acqua calda con sapone e asciugare con cura. Applicare una generosa quantità di olio, burro o margarina sulla superficie interna del recipiente di cottura burro. Seguire le istruzioni riportate, 'Utilizzo della macchina per il pane'. Quando si estrae il recipiente di cottura al termine del programma di panificazione, si raccomanda di lasciare raffreddare il pane nel recipiente per 15 minuti prima di estrarlo capovolgendo il recipiente. Affettare il pane solo quando è completamente raffreddato, ossia dopo 20-40 minuti.
---	---



GARANZIA DI DUE ANNI

Questo elettrodomestico è coperto da una garanzia di due anni per la riparazione o la sostituzione.

È importante conservare la ricevuta del rivenditore a titolo di prova di acquisto. Appuntare la ricevuta sulla retrocopertina del presente manuale per futuro riferimento.

Indicare le informazioni riportate di seguito se si verifica un'anomalia sul prodotto. Questi numeri sono riportati sulla base del prodotto.

N. modello N. di serie

Tutti i prodotti Morphy Richards sono testati singolarmente prima di lasciare lo stabilimento. Nell'improbabile eventualità della comparsa di un difetto entro 28 giorni dall'acquisto, si consiglia di restituire il prodotto dove è stato acquistato per richiederne la sostituzione.

Se il problema si manifesta dopo 28 giorni ed entro 24 mesi dall'acquisto, rivolgersi a Morphy Richards citando il numero di modello e il numero di matricola riportati sul prodotto oppure scrivere a Morphy Richards all'indirizzo indicato.

Verrà richiesto di rispedire il prodotto (in un imballaggio idoneo e sicuro) unitamente alla copia della prova d'acquisto.

Fatte salve le esclusioni sotto riportate (1-6), l'elettrodomestico difettoso viene riparato o sostituito e spedito di solito entro 7 giorni lavorativi dal ricevimento.

Se per qualsiasi motivo questo articolo viene sostituito entro il periodo di garanzia di 2 anni, la garanzia sul nuovo prodotto sarà calcolata a decorrere dalla data dell'acquisto iniziale. È pertanto importante conservare la ricevuta o fattura originale per poter dimostrare la data dell'acquisto.

Per usufruire della garanzia di due anni, l'elettrodomestico deve essere stato usato nel modo indicato dal produttore. Ad esempio, è necessario disincrostare l'elettrodomestico e tenere puliti i filtri nel modo indicato.

Morphy Richards non è tenuta a sostituire o riparare i prodotti, come indicato dalle disposizioni di garanzia, se:

- 1 Il guasto è stato causato o è attribuibile a un uso accidentale, improprio, negligente o contrario alle istruzioni del produttore oppure il guasto è stato causato da sovratensioni momentanee o dal trasporto.
- 2 L'elettrodomestico è stato utilizzato a una tensione diversa da quella indicata su di esso.
- 3 Le riparazioni sono state eseguite da persone diverse dal personale tecnico Morphy Richards (o rivenditori autorizzati).
- 4 L'elettrodomestico è stato noleggiato oppure non impiegato per uso domestico.
- 5 Morphy Richards non è tenuta a eseguire alcun tipo di intervento di assistenza ai sensi della garanzia.
- 6 I sacchetti, i filtri e le caraffe di vetro non sono coperti dalla garanzia.

La presente garanzia non conferisce alcun diritto diverso da quelli sopra elencati e non copre alcuna richiesta di danni indiretti. La presente garanzia viene offerta a titolo di vantaggio aggiuntivo e non incide sui diritti del consumatore previsti dalla legge.

Linea telefonica di assistenza

Se si riscontrano delle difficoltà con l'elettrodomestico, non esitate a chiamarci.

Si prega avere la seguente informazione a portata di mano per consentire al nostro personale di rispondere alla vostra richiesta di assistenza più rapidamente:

- Nome del prodotto
- Numero del modello come indicato sul sottofondo dell'elettrodomestico.

RU

Советы по оптимальной работе вашей хлебопекарной машины...

Важно! Точноотмеривать ингредиенты

Важно тщательно отмерять количество каждого ингредиента, даже небольшие отклонения могут значительно повлиять на качество хлеба

Количество дрожжей

Если хлеб поднимается слишком высоко, а затем опадает, проверьте, точно ли были отмерены ингредиенты. Если проблема сохраняется, уменьшите количество дрожжей на четверть чайной ложки

Состав

Инструкции по эксплуатации

Меры предосторожности	122
Введение	122
Перед первым использованием	123
Электротехнические требования	123
Об этой хлебопекарной машине	123
О рецептах	123
Составные части	124
Кнопки панели управления, дисплей и функции	125
Описания программы	126
Использование хлебопекарной машины	126
Использование таймера	127
Звуковой сигнализатор	127
Прекращение подачи энергии	127
Нарезание и хранение хлеба	127
Выпадающая лопасть	127
Уход и очистка	128
Хранение машины	128
Знание ингредиентов	128
Отмеривание ингредиентов	129
Температуры ингредиентов	130
Выпекание дрожжевого хлеба по собственным рецептам	130
Специальная глазурь для дрожжевого хлеба	130
Другие советы	130

Рецепты

Основные сорта хлеба	
Основной сорт белого хлеба	131
Хлеб с мягкими кристаллами	131
Ржаной хлеб	132
Итальянский хлеб с травами	132
Хлеб с сыром и луком	132
Хлеб с изюмом	132
Хлеб добавлением томатов, высушенных на солнце	133
Французский батон	133
Сорта пшеничного хлеба из цельномолотого зерна	
Пшеничный хлеб из цельномолотого зерна	133
Амбарный хлеб	133
Замес для кекса Смесь для выпечки кекса, отдушенного лимоном и пропитанного мадерой	
и пропитанного мадерой	134
Кекс со смесью фруктов	134
Хлеб с бананами и орехами	134
Хлеб из крупяного овса	135
Сладости	
Хлеб со смесью фруктов	135
Шоколадный хлеб	135
Хлеб быстрого приготовления I	
Небольшая пшеничная булка быстрого приготовления	135
Хлеб быстрого приготовления II	
Большая пшеничная булка быстрого приготовления	136
Рецепты теста	
Пшеничные булочки	136
Пшеничные булочки из цельномолотого зерна	136
Мюнхенские розанчики	136
Тесто для пиццы	137

Варенье

Мармелад	137
Варенье из малины и яблок	137
Деликатесные изделия	
Солодовый хлеб	137
Сандвич	
Булка для сандвича	138
Булка для сандвича из мягких кристаллов	138
Рецепты хлеба, не содержащего белков клейковины	
Хлеб, не содержащий белков клейковины	138
Кекс, отдушенный лимоном и пропитанный мадерой, не содержащий белков	
клеяковины	138
Хлебопекарные смеси	138

Дополнительная информация

Таблица пересчета	139
Значения времени циклов выпекания	140
Требуется справка? (вопросы и ответы)	142
Поиск и устранение неисправностей	144
Двухлетняя гарантия	146

I

RU

Инструкции по технике безопасности

При использовании любого электроприбора необходимо соблюдать основные правила безопасности.

Во-первых, неправильное использование связано с опасностью получения травмы и, во-вторых, может привести к повреждению прибора и другого имущества. Меры безопасности в данном руководстве подразделяются на следующие две категории:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: опасность получения травмы

ВНИМАНИЕ: опасность повреждения устройства.

Кроме этого, мы даем следующие очень важные советы по мерам безопасности.

Размещение

- Всегда располагайте хлебопекарную машину вдали от края стола.
- Используйте прибор только на прочной и ровной поверхности.
- Не использовать вне помещений или около воды

Сетевой провод

- Сетевой провод хлебопекарной машины должен быть подключен к розетке без натяжения.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не свисал с края рабочей поверхности, где до него может дотянуться ребенок.
- Следите за тем, чтобы провод не проходил через открытое пространство, т. е. от низко расположенной розетки к столу.
- Не допускайте того, чтобы провод проходил над кухонной плитой, тостером или другими горячими поверхностями, которые могут повредить кабель.

Личная безопасность

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей. Используйте термостойкие рукавицы или перчатки или для извлечения горячей хлебопекарной формы. Ни в коем случае не закрывайте отверстия для выпуска пара.**
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не прикасайтесь к движущимся частям.**
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во избежание поражения электрическим током не погружайте провод или штепсельную вилку в воду или другую жидкость.**
- Соблюдайте осторожность при перемещении машины с горячим содержимым.
- Не используйте хлебопекарную машину для хранения и не вставляйте в нее посуду, так как это может вызвать возгорание или удар электрическим током.
- Не используйте машину, когда у вас мокрые или влажные руки.
- Данный прибор не предназначен для использования детьми или людьми с физическими, сенсорными или умственными недостатками, или людьми с недостаточным опытом или знаниями без посторонней помощи или под присмотром лица, ответственного за безопасность, во время использования прибора.

Дети

- Никогда не позволяйте детям пользоваться этим устройством. Объясните детям, что кухня – небезопасное место. Предупредите их о том, что опасно пытаться дотронуться до предметов, которые им плохо видны или которые им трогать просто не следует.
- Чтобы маленькие дети не играли с прибором, они должны находиться под присмотром взрослых.

Другие меры предосторожности

- Не используйте прибор, если сетевой шнур поврежден. Замену шнура должен осуществлять только специалист компании Morphy Richards Ltd или уполномоченный представитель компании, так как необходимы специальные инструменты. Для получения консультации свяжитесь с компанией Morphy Richards по контактному телефону.
- Использование принадлежностей, не рекомендованных производителем, может вызвать повреждение хлебопекарной машины.
- Не ставьте данный прибор на источники тепла, такие, как духовка газовой или электрической плиты или горелки.
- Во избежание повреждения устройства не ставьте на него хлебопекарную форму или другие предметы.
- Не чистите поверхность абразивными губками. Не мойте хлебопекарную форму, месильную лопасть, мерный стакан или ложку в посудомоечной машине.
- Не располагайте устройство и кабель вблизи источников тепла, на прямом солнечном свете, в местах, где возможно воздействие влаги, на острых кромках и т.п.
- Перед включением устройства необходимо установить хлебопекарную форму.
- Всегда вынимайте вилку из розетки, когда машина не используется, при присоединении принадлежностей, чистке машины или неисправности. Тяните за вилку, а не за кабель.

Введение

Запах домашнего хлеба, распространяющийся по дому, - не сравним ни с чем. Хлеб, свежее выпеченный в печи с тающим сливочным маслом - незабываемое вкусовое ощущение. Автоматическая хлебопекарная машина компании Morphy Richards может радовать вас этим каждое утро.

Пользователю почти ничего не приходится делать самому, так как хлебопекарная машина - это сложное устройство с компьютерной памятью, которое выполняет за вас всю работу.

Это просто, как дважды два.

- 1 Положите ингредиенты.
- 2 Выберите программу в меню и нажмите кнопку start (пуск).
- 3 Подождите, когда хлеб испечется.

Но не ограничивайтесь выпеканием хлеба в этом устройстве. Помимо выпекания хлеба различных сортов, включая пшеничный хлеб из цельномолотого зерна, можно также готовить тесто для булочек, пиццы, кекса с вареньем. Все просто и получается по-домашнему - потому что готовится дома.

Перед первым использованием

Перед первым использованием уделите несколько минут чтению этого руководства и определите место для обращения к нему по мере необходимости. Уделите особое внимание инструкциям по технике безопасности.

- 1 Осторожно распакуйте хлебопекарную машину и удалите все упаковочные материалы.
- 2 Удалите пыль, которая могла скопиться с момента упаковки.
- 3 Протрите хлебопекарную форму, месильную лопасть и наружную поверхность хлебопекарной машины чистой, влажной тканью. Хлебопекарная форма снабжена антипригарным покрытием. Для очистки деталей хлебопекарной машины не используйте абразивные губки.
- 4 В первый раз смажьте хлебопекарную форму растительным или сливочным маслом или маргарином и поместите в машину примерно на 10 минут (выберите программу Extrabake).
- 5 Еще раз почистите форму.
- 6 Поместите месильную лопасть на ось в хлебопекарной форме.

В ходе эксплуатации необходимо наносить небольшое количество консистентной смазки на некоторые детали устройства. При этом при первом использовании из устройства может выходить пар, это нормально.

Электротехнические требования

Убедитесь в том, что напряжение на табличке с паспортными данными прибора соответствует напряжению в электрической сети в вашем доме. Это должно быть напряжение переменного тока.

Если вилка сетевого провода прибора не подходит к домашним электрическим розеткам, необходимо ее заменить вилкой соответствующего образца.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: После удаления шнура питания поврежденной вилки необходимо ее уничтожить, поскольку вилка с оголенным проводом представляет опасность в случае ее подключения к находящейся под напряжением розетке.

Предупреждение: Данный электроприбор должен быть заземлен.

При замене вилки предохранителя 13 А необходимо установить предохранитель BS1362 на 13 А.

Об этой хлебопекарной машине

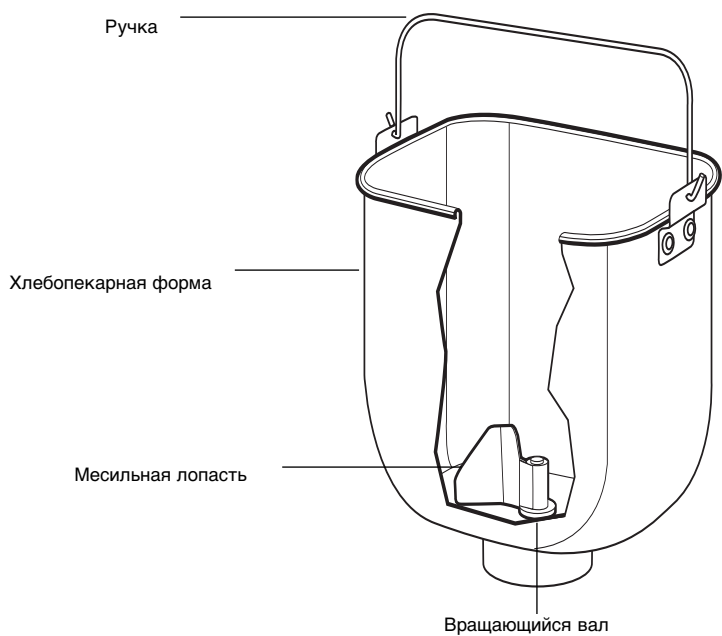
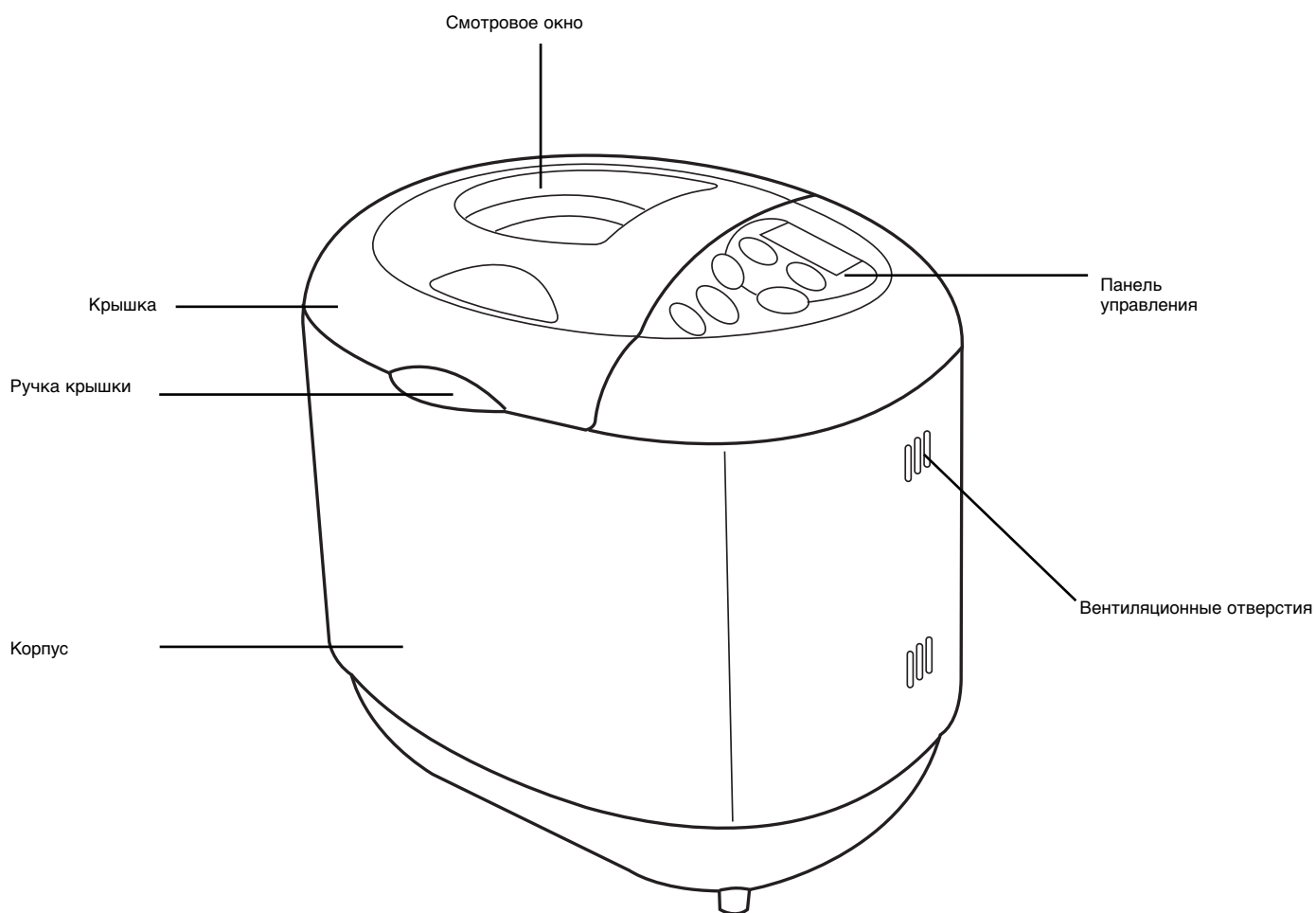
- В ней предусмотрено две настройки для выпекания небольшой, 680 г (1,5 фунт.) или большой 907 г (2 фунт.) булки (масса указана приблизительно - зависит от рецепта).
- Программа Fruit and Nut подает звуковые сигналы, когда можно добавить дополнительные ингредиенты, поэтому выполнять их резку месильной лопастью не нужно.
- Для выпекания 1-фунт. булки для некоторых рецептов можно использовать настройку 1,5 фунт.

О рецептах

Рецепты, содержащиеся в этом буклете, тщательно проверены на получение оптимальных результатов. Рецепты созданы домохозяйками специально для этой машины, и на машинах других производителей достижение приемлемых результатов может оказаться невозможным.

- Всегда добавляйте ингредиенты в порядке, указанном в рецепте.
- Решающее значение имеет точность отмеривания ингредиентов. Не допускайте превышения количества ингредиентов.

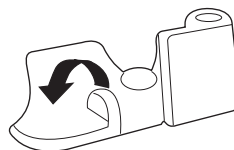
Составные части



Предусмотрены два положения лопасти



Верхнее положение



Нижнее положение

Кнопки панели управления, дисплей и функции

Окно дисплея

Показывает уровень готовности

Показывает выбранную массу

Показывает номер программы

Показывает время до завершения (3:20, например, означает 3 часа и 20 минут; 0:20 означает 20 минут)

Показывает предупреждение о температуре - см. "Поиск и устранение неисправностей"

Time▼ и Time▲ - Кнопки задержки по таймеру

Используются для задержки начала выпекания хлеба (все программы, за исключением Fastbake)



Colour - Кнопка выбора цвета корочки
Для выбора цвета корочки - светлого, среднего или темного (только в некоторых программах)

Menu - Кнопка меню
Для выбора программы выпекания хлеба из списка от 1 до 12

Loaf size - Кнопка размера булки
Для выбора булки малого (1,5 фунт.) или большого (2 фунт.) (только в некоторых программах)

Start (Пуск)

Для запуска нажмите и удерживайте примерно в течение 1 секунды, сработает звуковой сигнал, будет мигать знак двоеточия, и начнется выполнение программы

Stop (Стоп)

Для остановки нажмите на эту кнопку и удерживайте примерно в течение 2 секунд, сработает звуковой сигнал для подтверждения

Описания программы

- 1 Основной сорт белого хлеба (3:00 и 2:53)**
Для белого и темного хлеба. Также для хлеба с приправами с добавлением трав и изюма.
- 2 Французский батон (3:50 и 3:40)**
Для выпекания легкого хлеба, например, французского батона с хрустящей корочкой и легкой консистенцией.
- 3 Пшеничный хлеб из цельного зерна (3:40 и 3:32)**
Для выпекания хлеба, содержащего значительное количество муки из цельного зерна. В этой настройке более длительный период предварительного нагрева, чтобы зерно могло пропитаться водой и разбухнуть. Не рекомендуется использовать реле времени, так как это может ухудшить результаты. При выпекании хлеба из муки из цельного зерна обычно получается толстая хрустящая корочка.
- 4 Кекс (1:40)**
Эта настройка обеспечивает смешивание ингредиентов, а затем выпекание в течение предварительно установленного времени. Перед загрузкой в хлебопекарную машину необходимо смешать две группы ингредиентов в чашах (см. рецепты кексов).
- 5 Сладкая выпечка (2:55 и 2:50)**
Для выпекания сладкого хлеба с более хрустящей корочкой, чем при обычной настройке. Более хрустящая корочка образуется при добавлении "подгоревшего" сахара.
- 6 Хлеб быстрого приготовления I (1:10)**
Для ускоренного приготовления (680 гр). пшеничной булки. Булки, приготовленные при такой настройке, могут быть короче и содержать больше влаги.
- 7 Хлеб быстрого приготовления II (1:15)**
Для ускоренного приготовления (907 гр). пшеничной булки. Булки, приготовленные при такой настройке, могут быть короче и содержать больше влаги.
- 8 Тесто (1:30)**
Эта настройка используется только для приготовления теста, но не для выпекания готового хлеба. Выньте тесто и сформируйте булочки, пиццу и т.д. На этой настройке можно готовить любое тесто. Общая масса ингредиентов не должна превышать 1 кг (2 фунт.)
- 9 Варенье (1:20)**
Эта настройка используется для приготовления варенья из свежих фруктов и мармелада из горьких апельсинов. Не увеличивайте количество и не допускайте вытекания содержимого формы в пекарную камеру. Если это все же случилось, немедленно выключите машину. Аккуратно удалите хлебопекарную форму, дайте ей немного остыть и тщательно очистите.
- 10 Специальные сорта хлеба (2:50)**
Для сортов хлеба с более коротким временем выпекания. Хлеб, выпеченный с этой настройкой, обычно меньше размером и более плотный.
- 11 Сандвич (3:00 и 2:55)**
Для выпекания легкого хлеба с более мягкой, но толстой корочкой.
- 12 Дополнительное выпекание (0:10)**
Эта настройка предназначена только для выпекания и может использоваться для увеличения времени выпекания на выбранных настройках. Ее особенно удобно использовать для "доводки" варенья и мармелада. При включении время по умолчанию составляет минимум 10 мин. (0:10) и отсчитывается с интервалом 1 минута. Ее необходимо будет выключить вручную нажатием кнопки stop (стоп) по окончании процесса дополнительного выпекания. Рекомендуется проверить состояние хлеба или варенья через 10 минут или с интервалом 10 минут.

При нажатии Time ▲ время увеличивается с шагом 10 минут до максимального значения 1 час.

Не используйте программу дополнительного выпекания в течение более 1 часа, так как это может привести к перегреву изделия.

Использование хлебопекарной машины

- 1 Извлечение хлебопекарной формы**
Откройте крышку и извлеките форму, подняв ручку, повернув против часовой стрелки и подняв форму. Поставьте форму на рабочую поверхность. Закладывать ингредиенты в форму необходимо вне машины, чтобы случайно вытекшее содержимое формы не воспламенилось из-за нагревательных элементов.
- 2 Прикрепите лопасть**
Нажмите прикрепите месильную лопасть к валу. Убедитесь, что лопасть находится в вертикальном положении перед добавлением ингредиентов, как указано на странице 28.
- 3 Отмерьте ингредиенты**
Отмерьте необходимые ингредиенты и добавьте их в форму в указанном порядке. См. раздел ниже ("Отмеривание ингредиентов").
 - При добавлении дрожжей в хлебопекарную форму проследите за тем, чтобы дрожжи не находились в контакте с водой или какой-либо другой жидкостью, так как в этом случае они немедленно начинают бродить.
 - Используйте тепловатую воду 21 - 28°C.
- 4 Снова вставьте хлебопекарную форму в машину**
Снова вставьте хлебопекарную форму в машину, поверните по часовой стрелке, чтобы зафиксировать ее на месте. Закройте крышку.
- 5 Вставьте вилку в розетку**
Вставьте вилку в электророзетку. Хлебопекарная машина автоматически устанавливается на меню основного сорта хлеба и обычное время выпекания.
 - При каждом нажатии кнопки срабатывает звуковой сигнал для подтверждения выполненного действия.
- 6 Выберите программу**
Выберите требуемое значение из списка нажатием кнопки Menu (Меню).
- 7 Выберите вес**
Нажмите кнопку Loaf size (Размер булки), чтобы выбрать размер - от малого до большого.
- 8 Выберите цвет корочки**
Выберите требуемый цвет корочки нажатием кнопки Colour (Цвет).
- 9 Выберите время задержки**
Если требуется, чтобы хлеб был готов позднее, установите время задержки, как описано в следующем разделе.
- 10 Запуск**
Нажмите кнопку Start Stop (Пуск/Стоп), чтобы запустить машину. Начинается отсчет остающегося времени с приращением по одной минуте.
- 11 Ход выполнения**
Хлебопекарная машина будет автоматически выполнять запрограммированные этапы, как описано в разделе "Значения времени циклов выпекания". Если на хлебопекарной машине выбрана программа, предусматривающая второй процесс замешивания, срабатывает звуковой сигнал, извещающий о том, что можно добавить фрукты и/орехи.
 - Во время выпекания из вентиляционных отверстий может выходить пар. Это нормально.

12 Завершение выпекания

Когда программа будет выполнена, и хлеб испечется, на дисплее будет показание 0:00, и сработает звуковой сигнал.

13 Поддержание тепла

Функция поддержания тепла будет обеспечивать циркуляцию горячего воздуха еще в течение 60 минут в большинстве настроек (см. раздел "Значения времени циклов выпекания"). Для оптимальных результатов удалите хлебопекарную форму и хлеб в этот период или по окончании исходной программы. По окончании периода поддержания тепла прозвучат 10 звуковых сигналов.

14 Выньте хлеб

Нажмите кнопку Stop (Стоп). Откройте крышку.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Используйте термостойкие перчатки во время извлечения хлебопекарной формы и будьте осторожны, так как она очень горячая.

15 Выключите хлебопекарную машину

Оставьте хлеб остывать в хлебопекарной форме на 15 минут, затем переверните форму вверх дном и постучите по дну формы, чтобы хлеб выпал на доску для остывания. Немедленно заполните форму теплой водой, чтобы предотвратить прилипание лопасти к валу.

- Иногда месильная лопасть может оставаться в булке. Подождите, пока хлеб остынет, а затем удалите лопасть с помощью деревянного или пластмассового инструмента, чтобы не повредит антипригарное покрытие.

16 После использования всегда вынимайте вилку из розетки.

- Не открывайте крышку во время работы хлебопекарной машины, так как это может повлиять на качество хлеба, особенно, на увеличение его объема. Открывайте крышку, только когда по рецепту необходимо добавить дополнительные ингредиенты, см. рецепты.

Примечание о температуре в помещении

Хлебопекарная машина будет нормально работать в широком диапазоне температур, но от температуры в помещении зависит размер булки. Рекомендуемый диапазон температур в помещении - от 15°C до 34°C.

Использование таймера

Используйте таймер, когда требуется, чтобы хлеб был готов позднее или утром. Максимальное значение, которое можно установить, - 13 часов. Проверьте наличие функции, обратившись к разделу "Значения времени циклов выпекания". Не используйте эту функцию с рецептами, в которых используются скоропортящиеся ингредиенты, такие, как яйца, молоко, сметана или сыр.

- Выберите требуемое время готовности хлеба и рассчитайте разницу во времени между текущим моментом и этим временем. Например, если хлеб должен быть готов в 8 часов утра, а сейчас 19.30, разница составляет 12 часов 30 минут.
- Введите время нажатием кнопкой Time ▼ (Время ▼) и Time ▲ (Время ▲). Стрелки будут перемещаться вверх или вниз с шагом 10 минут. После нажатия кнопки Start (Пуск) будет мигать знак двоеточия (:).
- Для исправления неправильно введенного значения времени нажмите кнопку stop (стоп) и удерживайте в течение 2 секунд. На таймере снова отобразится время программы, повторите действия 1 и 2.
- Максимальное возможное значение задержки по таймеру - 13 часов. Это время, когда хлеб будет готов и его можно будет вынуть из машины, см. страницу 8, пункт 14, "Извлечение хлеба".

Звуковой сигнализатор

Звуковой сигнализатор срабатывает:

- при нажатии любой кнопки;
- во время второго цикла замешивания некоторых программ для уведомления о том, что можно добавить крупы, фрукты, орехи или другие ингредиенты;
- по окончании программ;
- по окончании действия функции поддержания тепла.

Прекращение подачи энергии

После кратковременного перебоя в электроснабжении

- Если по ходу выполнения программы еще не достигнут момент подъема 1, нажмите кнопку Start (Пуск), и программа продолжит использовать функцию автоматического прерывания;
- если этот момент уже миновал, процесс необходимо начать с самого начала. Ингредиенты придется выбросить, и необходимо будет начать заново с новыми ингредиентами.

Нарезание и хранение хлеба

Для оптимальных результатов поместите хлеб на решетку и подождите, пока он остынет в течение 15-30 минут перед нарезанием.

Используйте электрический нож или механический острый нож с рифленным лезвием, чтобы куски получались ровными.

Храните неиспользованный хлеб герметично закрытым в пластиковом пакете при комнатной температуре до трех дней. В жаркую погоду или при высокой влажности кладите пакет на ночь в холодильник.

Для более длительного хранения (до одного месяца) поместите хлеб в герметично закрытом контейнере в морозильник.

Если хлеб хранится в холодильнике, перед подачей к столу подождите, когда он нагреется до комнатной температуры.

Поскольку в хлебе домашней выпечки нет консервантов, он высыхает и черствеет быстрее, чем хлеб промышленного изготовления.

Остаток слегка зачерствевшего хлеба можно нарезать

кубиками 1,3 см (полдюйма) или 2,5 см (1 дюйм) и использовать в любимых рецептах для приготовления гренков, хлебного пудинга или фарша.

Выпадающая лопасть

Хлебопекарная машина оснащена уникальной месильной лопастью, которая складывается в конце 2-го подхода, она "протыкает" тесто, подготавливая его к последнему, 3-му подходу и обеспечивает складывание лопасти для уменьшения размера отверстия, остающегося в основании готовой булки.

Убедитесь, что лопасть находится в вертикальном положении перед добавлением ингредиентов. Если она падает, снова поднимите ее в вертикальное положение.

Очищайте лопасть после каждого использования, перед каждым использованием убеждайтесь, что лопасть свободно вращается на шпинделе; перед тем, как вставить ее обратно в форму можно добавить немного подсолнечного масла на сочленение. После этого лопасть готова к следующему использованию.



За инструкциями обратитесь к странице 30, "использование хлебопекарной машины."

Внимательность и чистка

- 1 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во избежание поражения электрическим током перед чисткой машины выньте вилку из электророзетки.**
- 2** Подождите, пока хлебопекарная машина остынет.
 - **ВАЖНО:** Не погружайте корпус или крышку в жидкость не расплескивайте на них жидкость, так как это может вызвать повреждение и/или поражение электрическим током.
- 3** Наружные детали: Протирайте крышку и наружную поверхность корпуса машины влажной тканью или слегка смоченной губкой.
- 4** Внутренняя полость хлебопекарной машины: Протирайте внутреннюю полость хлебопекарной машины влажной тканью или губкой.
- 5** Хлебопекарная форма: Мойте хлебопекарную форму теплой водой, мыло не требуется. Не допускайте царапаний антипригарного покрытия. Тщательно просушивайте ее перед тем, как снова вставить в пекарную камеру.
 - Не мойте хлебопекарную форму, мерный стакан, ложку или месильные лопасти в посудомоечной машине.
 - Не замачивайте хлебопекарную форму в течение длительного времени, так как это может вызвать неполадки в работе приводного вала.
 - Если лопасть застревает в хлебопекарной форме, залейте ее горячей водой и дайте отмокнуть в течение 30 минут. Это облегчит удаление лопасти.
 - Перед тем, как удалить устройство в место, где оно хранится, убедитесь, что оно полностью остыло.

Не используйте для чистки следующие материалы:

- Разбавитель для краски
- Бензин
- Шайбы из стальной шерсти
- Шлифовальный или полировальный порошок
- Салфетки для пыли с химической пропиткой

Осторожное обращение с антипригарным покрытием

Не допускайте повреждения покрытия. Не используйте металлические инструменты, такие, как лопатки, ножи или вилки.

После длительного использования возможно изменение цвета покрытия, оно происходит в результате воздействия влаги и пара и не влияет на эксплуатационные характеристики машины или качество выпекаемого хлеба.

Необходимо почистить отверстие в центре месильной лопасти, затем добавить каплю кулинарного жира и снова установить ее на шпindel в хлебопекарной форме. Это предотвратит застревание лопасти.

- Все вентиляционные отверстия должны быть свободны от пыли.

Хранение машины

Обязательно просушивайте все детали перед удалением машины для хранения. Эта процедура включает в себя протирание смотрового окна. Закройте крышку и не кладите ничего наверх крышки.

Знание ингредиентов

О выпекании хлеба

Часто приходится слышать, что кулинария - это искусство, в основе которого лежит творчество шеф-повара, тогда как выпекание хлеба - это в значительно большей степени точная наука. Это означает, что процесс смешивания муки, воды и дрожжей вызывает реакцию, в результате которой получается хлеб. Необходимо помнить, что каждое сочетание ингредиентов друг с другом дает уникальный результат. Внимательно прочитайте следующий раздел для лучшего понимания важности каждого ингредиента в процессе выпекания хлеба.

Важное примечание о сортах муки

Несмотря на кажущуюся одинаковость, разные сорта муки могут значительно отличаться по способу выращивания, помолу, хранения и т.д. Для выпекания хлеба высшего качества может потребоваться экспериментирование с различными сортами муки. Хранение также очень важно, так как все сорта муки должны храниться в воздухонепроницаемом контейнере.

Универсальная мука/обыкновенная мука

Универсальная мука - смесь очищенной муки из сильной и мягкой пшеницы, специально предназначенная для выпечки. Этот сорт муки следует использовать для рецептов, приведенных в разделе выпечка/хлеб быстрого приготовления.

Мука из сильной пшеницы/хлебопекарная мука

Хлебопекарная мука - мука с высоким содержанием клейковины/высокобелковая мука, которая обработана улучшителями свойств продукта, благодаря которым тесто получается более пригодным для замешивания. Хлебопекарная мука обычно содержит больше клейковины, чем универсальная мука; однако в зависимости от различных способов помола возможны варианты. Сильная обыкновенная мука или хлебопекарная мука рекомендуются для использования с этой хлебопекарной машиной.

Пшеничная мука из цельного

зерна/непросеянная мука
Пшеничная мука из цельного зерна/непросеянная мука мелется из цельного зерна пшеницы, которое содержит отруби и ростки, благодаря которым она тяжелее и богаче питательными веществами, чем пшеничная мука высшего сорта. Хлеб, выпеченный из этой муки, обычно меньше и тяжелее, чем пшеничные булочки. С учетом этого пшеничная мука из цельного зерна/непросеянная мука может смешиваться с хлебопекарной мукой или сильной обыкновенной мукой для получения высококачественного хлеба легкой консистенции.

Самоподнимающаяся мука

Самоподнимающаяся мука содержит необходимые разрыхлители, которые участвуют в процессе выпекания хлеба и мучных кондитерских изделий. Ее использовать не рекомендуется.

Отруби

Отруби (необработанные) и пшеничный зародыш - грубые наружные части пшеничного или ржаного зерна, отделяемые от муки путем просеивания. Они часто добавляются в небольших количествах к хлебу для обогащения питательными веществами, крепости и вкуса. Они также используются для улучшения структуры хлеба.

Толокно

Толокно получают из плющенного или крупноразмолотого овса. Они используются в основном для улучшения вкуса и структуры хлеба.

Другие ингредиенты

Дрожжи (активные сухие дрожжи)

В процессе брожения дрожжей образуется газ (углекислый газ), необходимый для подъема хлеба. Для образования этого газа дрожжам необходим сахар и углеводороды, входящие в состав муки. Во всех рецептах, где требуются дрожжи, используются быстродействующие зернистые дрожжи. Существует три типа дрожжей - свежие дрожжи, традиционные активные сухие дрожжи и быстродействующие дрожжи.

Рекомендуется использовать быстродействующие дрожжи.

Свежие или прессованные кондитерские дрожжи использовать не рекомендуется, так как они обеспечивают неудовлетворительные результаты. Храните дрожжи в соответствии с инструкциями производителя. Проверьте пригодность дрожжей, обратив внимание на срок годности. После вскрытия упаковки или банки с дрожжами необходимо немедленно закупорить и как можно скорее охладить для использования в будущем. Хлеб или тесто часто не поднимаются из-за того, что используются дрожжи с истекшим сроком годности.

Для проверки годности дрожжей для выпекания хлеба можно использовать следующий тест:

- 1 Влейте половину чашки теплой воды в небольшую чашу.
- 2 Размешайте 1 чайную ложку сахара в воде, затем насыпьте 2 чайные ложки дрожжей на поверхность.
- 3 Поставьте чашу в теплое место и оставьте в покое на 10 минут.
- 4 Смесь должна вспениться и издавать сильный запах дрожжей. Если этого не происходит, выбросьте смесь и сделайте новую из другого пакета сухих дрожжей.

Сахар

Сахар важен для придания хлебу цвета и вкуса. Он также является питательным материалом для дрожжей и участвует в процессе брожения. Искусственные подсластители нельзя использовать в качестве заменителя сахара, так как дрожжи не будут на них реагировать должным образом.

Соль

Соль необходима для баланса вкуса хлеба и мучных кондитерских изделий, а также цвета корочки, которая образуется в процессе выпекания. Соль также ограничивает рост дрожжей, поэтому не следует использовать соль в количестве, указанном в рецепте. Из диетических соображений количество соли можно уменьшить, но это может ухудшить вкус.

Жидкости/молоко

Для выпекания хлеба можно использовать такие жидкости, как молоко или смесь сухого молока и воды. Молоко улучшает вкус, обеспечивает бархатистую текстуру и более мягкую корочку, а вода без добавления молока делает корочку более хрустящей. Иногда для усиления вкуса используется сок (апельсиновый, яблочный и т.д.)
Примечание: Для большинства рецептов рекомендуем использовать сухое обезжиренное молоко.

Яйца

Яйца делают тесто более сдобным и придают бархатистую текстуру тесту и мучным кондитерским изделиям.

Подсолнечное масло

"Разрыхляет" и смягчает текстуру дрожжевого хлеба. В качестве заменителей можно использовать сливочное масло или маргарин. Если масло или маргарин только что из холодильника, их следует размягчить для облегчения смешивания во время замеса.

Пекарский порошок

Пекарский порошок - разрыхлитель, используемый в мучных кондитерских изделиях. Этот тип разрыхлителя не требует времени подхода теста перед выпеканием, так как химическая реакция идет, когда добавляются жидкие ингредиенты.

Сода

Сода - еще один разрыхлитель, который не следует путать или использовать вместо пекарского порошка. Она также не требует времени подхода теста перед выпеканием, так как химическая реакция идет в процессе выпекания.

Витамин С - аскорбиновая кислота

Аскорбиновая кислота способствует увеличению объема булки. Следует использовать витамин С в виде порошка или таблеток. Можно также использовать дополнительную таблетку витамина С со вкусом апельсина. Содержание витамина обычно измеряется в миллиграммах (мг). Если применяются таблетки 200 мг, используйте 1/2 таблетки для получения дозы 100 мг. Таблетку необходимо раздавить между двумя ложками для получения порошка. При использовании порошка следуйте инструкциям на упаковке, но обычно рекомендуемое количество - 1/4 чайной ложки.

Отмеривание ингредиентов

Основной и самый важный этап выпекания хлеба - точное отмеривание ингредиентов. Чрезвычайно важно правильно отмеривать каждую жидкость и сухой ингредиент, так как иначе хлеб получится низкого или неприемлемого качества. Ингредиенты также необходимо добавлять в хлебопекарную форму в том порядке, в котором они указаны в рецепте. Отмеривание жидких и сухих ингредиентов выполняется несколько по-разному, следующим образом:

Отмеривание жидких ингредиентов

Используйте входящую в комплект поставки чашу. При считывании показаний мерную чашку необходимо поместить на горизонтальную поверхность и смотреть на уровне глаз (не под углом). Линия уровня жидкости должны быть на одном уровне с мерной отметкой. "На глаз" закладывать ингредиенты нельзя, так как это может нарушить критически важное соотношение по рецепту.

Отмеривание сухих ингредиентов

Отмеривание сухих ингредиентов (особенно муки) следует выполнять с помощью входящей в комплект мерной чашки. Единицей измерения мерной чашки является американская стандартная чашка на 8 жидких унций - объем британской чашки равен 10 жидким унциям. Сухие ингредиенты необходимо аккуратно отмерять ложкой в мерную чашку, а после заполнения разравнивать ножом. При зачерпывании мерной чашкой или встряхивании ингредиенты уплотняются, и общая масса будет больше требуемой. Это дополнительное количество может повлиять на соотношение ингредиентов в рецепте. Не просеивайте муку, если это не указано в рецепте.

При отмеривании небольших количеств сухих или жидких ингредиентов (т.е. дрожжей, сахара, соли, сухого молока, меда, патоки) **необходимо использовать мерную ложку, входящую в комплект машины**. Ингредиенты должны быть разровнены и не возвышаться над горизонтальным уровнем, так как это может нарушить критически важное соотношение по рецепту.

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ОБЫЧНЫЕ КУХОННЫЕ ЧАЙНЫЕ ЛОЖКИ ИЛИ СТОЛОВЫЕ ЛОЖКИ.

Рекомендации по отмериванию ингредиентов

- На чашке нанесены различные шкалы измерения объема. В рецептах, содержащихся в этом издании, используется объем чашки, равный объему американской чашки 8 унций (227 гр.), на которой нанесены деления 1/16 объема.

- Если предпочтительно использовать массу (граммы) в качестве единицы измерения, заполните и взвесьте требуемое количество чашек и запишите этот перевод единиц измерения.

т.е. 2 чашки = xx граммов

3 чашки = xxx граммов

Необходимо использовать высококачественные точные весы, мы предпочитаем использовать единицу измерения "чашка" для непротиворечивости и точности.

Таблица перевода единиц измерения представлена на странице 43.

- Для отмеривания всех комбинаций количеств, указанных в рецептах, в комплекте предусмотрены 2 ложки.

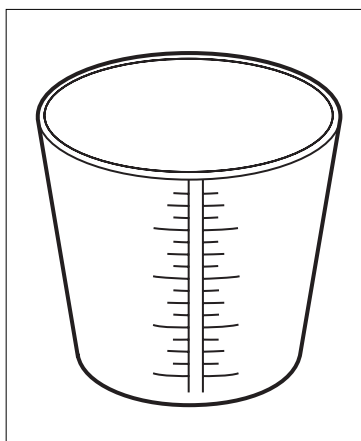
Столовая ложка, ст.л., чайная ложка, для отмеривания 1/2 чайной ложки используются две меры по 1/4 чайной ложки.

1 ч.л. = 5 миллилитров

1 ст.л. = 3 ч.л. = 15 миллилитров

Отмеряйте сначала сухие ингредиенты столовой ложкой, а затем жидкие (масло).

Хлебопекарная машина с легкостью выпекает вкуснейшие мучные изделия. Эта машины требует только тщательного выполнения указаний рецепта. При обычном приготовлении пищи щепотка одного ингредиента и чуть-чуть другого дает прекрасный результат, но для хлебопекарных машин это не подходит. Использование автоматической хлебопекарной машины требует точного отмеривания каждого ингредиента для оптимальных результатов.

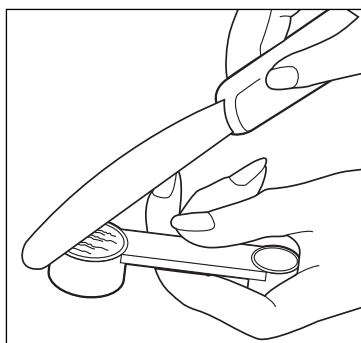
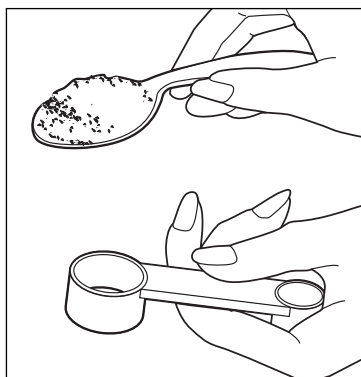


Температуры ингредиентов

Все ингредиенты, и в особенности жидкие (вода или молоко), а также машина и форма должны нагреться до комнатной температуры 21°C (70°F). Если ингредиенты слишком холодные, ниже 10°C (50°F), они не смогут активировать брожение дрожжей. Слишком горячие жидкости, выше 40°C (104°F) могут вызвать спад брожения дрожжей.

Выпекание дрожжевого хлеба по собственным рецептам

С помощью хлебопекарной машины даже тот, кто совсем не умеет готовить, может успешно выпекать хлеб. Никаких сложностей и затруднений. Внутри это умной машины с электронным управлением выполняется автоматическое замешивание, расстойка теста и выпекание хлеба. Автоматическая хлебопекарная машина может также готовить тесто, а когда оно готово, его можно формировать, давать тесту подниматься и выпекать его в обычной духовке. Рецепты на следующих страницах специально "подогнаны" для этой хлебопекарной машины. Каждый рецепт включает в себя ингредиенты, использование которых оптимально для выпекания определенного сорта хлеба, и все они были испытаны в наших машинах. Крайне важно не превышать количество муки, указанное в рецепте, так как это может привести к неудовлетворительному качеству хлеба. При создании собственных рецептов дрожжевого хлеба или выпекании известного любимого сорта хлеба используйте рецепты из этого издания в качестве руководства для перевода долей из вашего рецепта в рецепт для хлебопекарной машины.



Специальная глазурь для дрожжевого хлеба

Нанесите на только что выпеченный хлеб кулинарную глазурь. Для улучшения качества хлеба используйте один из следующих вариантов специальной глазури.

Яичная глазурь

Взбейте 1 крупное яйцо со столовой ложкой воды, тщательно нанесите эту смесь щеткой. Примечание: наносите только на тесто перед выпеканием.

Корочка, смазанная растопленным маслом

Нанесите щеткой сливочное масло на свежеспекающийся хлеб для получения более мягкой и нежной корочки.

Молочная глазурь

Для получения более мягкой, блестящей корочки нанесите щеткой молоко или сливки на свежеспекающийся хлеб.

Сладкая глазурь

Смешайте 1 чашку просеянной сахарной глазури с 1-2 столовыми ложками молока для получения однородной глазури и обрызгайте этой глазурью хлеб с изюмом или сладкий хлеб.

Мак/кунжут/тмин/толокно

Обильно посыпьте любым из этих видов семян только что глазированный хлеб.

Другие советы

- Поместите все ингредиенты рецепта в хлебопекарную форму, чтобы дрожжи не касались жидкости.
- По окончании процесса приготовления теста в хлебопекарной машине, обычно, когда тесто подходит вне хлебопекарной машины, следует подождать в течение 30 минут или пока тесто не удвоится в размере. Тесто следует слегка смазать и накрыть маслонепроницаемой бумагой и сухим полотенцем. Его следует поместить в теплое место, где нет сквозняка.
- Влажность может ухудшать качество, поэтому при высокой влажности и значительной высоте над уровнем моря необходимо выполнить регулировку. При высокой влажности добавьте одну столовую ложку муки, если консистенция неправильная. В случае значительной высоты над уровнем моря уменьшите количество дрожжей приблизительно на 1/4 чайной ложки и немного уменьшите количество сахара и/или воды или молока.
- Настройка DOUGH (ТЕСТО) предназначена для смешивания, сбивания, расстойки и подхода теста. Используйте автоматическую хлебопекарную машину для приготовления теста, чтобы вам оставалось только придать форму и выпечь изделие в соответствии с вашим рецептом.
- Если по рецепту требуется "слегка присыпать мукой поверхность", насыпьте на поверхность 1-2 столовые ложки муки. Для облегчения манипуляций с тестом имеет смысл посыпать муку на пальцы и скалку.
- Если по рецепту требуется выполнить "расстойку" или если тесто должно "подойти", поместите его в теплое место, где нет сквозняков. Если тесто не увеличилось в размере в два раза, нежное изделие может не получиться.
- Если раскатываемое изделие сжимается, перед повторным раскатыванием оставьте его на несколько минут накрытым.
- Тесто можно обернуть в пластик и хранить в морозильнике для использования позднее. Перед использованием подождите, пока тесто нагреется до комнатной температуры.

- Сбивайте тесто в течение 5 минут, откройте крышку и проверьте его консистенцию. Тесто должно образовывать мягкий и гладкий шар. Если оно слишком сухое, добавьте жидкость. Если тесто слишком влажное, добавьте муки (от 1/2 до 1 столовой ложки за раз).
- В случае использования меда, мальц-экстракта, "золотого" сиропа или патоки сначала обмакните ложку в растительное масло, это предотвратит прилипание этих ингредиентов к ложке или чашке.

Рецепты

Во всех эти рецептах используется один и тот же общий метод:

- 1 Отмерьте ингредиенты в хлебопекарную форму.
- 2 Используйте теплую воду 21 - 28°C.
- 3 Надежно установите хлебопекарную форму в машину, закройте крышку.
- 4 Выберите необходимую настройку выпекания хлеба.
- 5 Нажмите кнопку start (пуск).
- 6 Когда хлеб будет готов, выньте форму из машины, предварительно надев термостойкие рукавицы.
- 7 Выньте хлеб из хлебопекарной формы (и месильную лопасть из хлеба, если необходимо).
- 8 Перед нарезанием подождите, пока хлеб остынет.

На изменение этого метода могут указывать примечания в конце рецепта.

1 Рецепты для основных сортов хлеба

Основной сорт белого хлеба

	450 гр.	680 гр.	907 гр.
Вода	3/4 чашки	1 1/8 чашки	1 1/2 чашки
Обезжиренное сухое молоко	2 ст. л.	2 1/2 ст. л.	4 ст. л.
Подсолнечное масло	2 ст. л.	2 1/2 ст. л.	4 ст. л.
Сахар	1 1/4 ст. л.	2 1/4 ст. л.	3 ст. л.
Соль (чайной ложки)	1	1 1/4	2
Мука из сильной пшеницы/хлебопекарная мука	2 чашки	3 чашки	4 чашки
Быстродействующие дрожжи	1 ч. л.	1 1/4 ч. л.	1 1/4 ч. л.
Используйте настройку	1 Basic (Основная)		

*Для настройки массы булки 1 фунт используйте массу булки 1 1/2 фунт.

Хлеб с мягкими кристаллами

	680 гр.	907 гр.
Вода	1 1/8 чашки	1 1/2 чашки
Обезжиренное сухое молоко	2 1/2 ст. л.	4 ст. л.
Подсолнечное масло	2 ст. л.	2 1/2 ст. л.
Сахар	2 1/4 ст. л.	3 ст. л.
Соль	1 1/4 ч. л.	2 ч. л.
Мука из сильной пшеницы/хлебопекарная мука с мягкими кристаллами	3 чашки	4 чашки
Быстродействующие дрожжи	1 ч. л.	1 ч. л.
Используйте настройку	1 Basic (Основная)	

Ржаной хлеб

	450 гр.	680 гр.	907 гр.
Вода	3/4 чашки	1 чашка	1 1/2 чашки
Обезжиренное сухое молоко	1 1/2 ст. л.	2 ст. л.	3 ст. л.
Подсолнечное масло	1 1/2 ст. л.	2 ст. л.	3 ст. л.
Сахар	2 1/2 ст. л.	2 1/2 ст. л.	4 ст. л.
Соль	1 ч. л.	1 1/4 ч. л.	2 ч. л.
Темный хлеб из сильной муки	2 чашки	3 чашки	4 чашки
Быстродействующие дрожжи	1 ч. л.	1 1/4 ч. л.	1 1/2 ч. л.
Используйте настройку	1 Basic (Основная)		

Итальянский хлеб с травами

	680 гр.	907 гр.
Вода	1 1/8 чашки	1 1/2 чашки
Обезжиренное сухое молоко	2 1/2 ст. л.	3 ст. л.
Подсолнечное масло	2 1/2 ст. л.	3 ст. л.
Сахар	2 1/4 ст. л.	2 1/2 ст. л.
Соль	1 1/2 ч. л.	2 ч. л.
Мука из сильной пшеницы/хлебопекарная мука	3 чашки	4 чашки
Высушенный майоран	1 1/2 ч. л.	2 ч. л.
Высушенный базилик	1 1/2 ч. л.	2 ч. л.
Высушенный тимьян	1 1/2 ч. л.	2 ч. л.
Быстродействующие дрожжи	1 1/4 ч. л.	1 1/2 ч. л.
Используйте настройку	1 Basic (Основная)	

Хлеб с сыром и луком

	680 гр.	907 гр.
Вода	1 чашка	1 1/4 чашки
Обезжиренное сухое молоко	2 ст. л.	2 1/2 ст. л.
Сахар	1 ст. л.	2 ст. л.
Соль	1/2 ч. л.	1 ч. л.
Гранулы лука	1 1/2 ст. л.	2 ст. л.
Натертый созревший сыр чеддер	1 чашка	1 1/2 чашки
Мука из сильной пшеницы/хлебопекарная мука	3 чашки	4 чашки
Быстродействующие дрожжи	1 1/2 ч. л.	1 3/4 ч. л.
Используйте настройку	1 Basic (Основная)	

Хлеб с изюмом

	680 гр.	907 гр.
Вода	1 1/4 чашки	1 1/2 чашки
Обезжиренное сухое молоко	3 ст. л.	4 ст. л.
Подсолнечное масло	3 ст. л.	4 ст. л.
Сахар	1 ст. л.	2 ст. л.
Соль	1 1/2 ч. л.	2 ч. л.
Корица	3/4 ч. л.	1 ч. л.
Мука из сильной пшеницы/хлебопекарная мука	3 чашки	4 чашки
Быстродействующие дрожжи	1 ч. л.	1 1/4 ч. л.
Изюм*	5/8 чашки	3/4 чашки
Используйте настройку	1 Basic (Основная)	

* Добавьте изюм, когда сработает звуковой сигнализатор.

Хлеб с добавлением томатов, высушенных на солнце

	680 гр.	907 гр.
Вода	1 чашка	1 1/3 чашки
Обезжиренное сухое молоко	2 1/2 ст.л.	3 ст. л.
Подсолнечное масло	2 1/4 ст.л.	3 ст. л.
Сахар	2 1/4 ст.л.	3 ст. л.
Соль	1 1/4 ч.л.	1 1/2 ч.л.
Смесь сушеных трав	1 1/2 ч.л.	2 ч.л.
Мука из сильной пшеницы/хлебопекарная мука	3 чашки	4 чашки
Быстродействующие дрожжи	1 1/4 ч.л.	1 1/2 ч.л.
Томаты, высушенные на солнце	3/8 чашки	1/2 чашки

Используйте настройку 1 Basic (Основная)

2 Рецепты французского батона**Французский батон**

	450 гр.*	680 гр.	907 гр.
Вода	3/4 чашки	1 чашка	1 1/4 чашки
Обезжиренное сухое молоко	1 1/2 ст.л.	2 ст. л.	2 1/2 ст.л.
Сахар	3/4 ст.л.	1 ст. л.	1 1/4 ст.л.
Соль	1 ч.л.	1 ч.л.	1 1/4 ч.л.
Подсолнечное масло	1 ст. л.	1 ст. л.	1 1/2 ст.л.
Мука из сильной пшеницы/хлебопекарная мука	2 чашки	3 чашки	4 чашки
Быстродействующие дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.	1 1/4 ч.л.

Используйте настройку 2 French (Французский батон)

*Для настройки массы булки 1 фунт используйте массу булки 1 1/2 фунт.

3 Рецепты пшеничного хлеба из цельномолотого зерна**Пшеничные булочки из цельномолотого зерна**

	450 гр.	680 гр.	907 гр.
Вода (чашки)	3/4	1 1/8	1 5/8
Обезжиренное сухое молоко	1 ст. л.	1 1/2 ст.л.	3 ст. л.
Подсолнечное масло	1 1/2 ст.л.	2 ст. л.	3 ст. л.
Коричневый сахар	3/4 ст.л.	2 1/2 ст.л.	2 1/2 ст.л.
Соль	3/4 ч.л.	1 1/4 ч.л.	1 1/2 ч.л.
Сильная непросеянная хлебопекарная мука	2 чашки	3 чашки	4 чашки
Быстродействующие дрожжи	1/2 ч.л.	3/4 ч.л.	3/4 ч.л.
Таблетка витамина С (раздавленная)	-	1x100 мг	1x100 мг

Используйте настройку 3 Wholewheat (Хлеб из непросеянной муки)

Амбарный хлеб

	680 гр.	907 гр.
Вода	1 1/8 чашки	1 5/8 чашки
Обезжиренное сухое молоко	2 ст. л.	3 ст. л.
Подсолнечное масло	2 ст. л.	3 ст. л.
Мягкий коричневый сахар	2 1/2 ст.л.	5 ст. л.
Соль	1 1/4 ч.л.	2 ч.л.
Амбарный солодовый темный хлеб	3 чашки	4 чашки
Быстродействующие дрожжи	3/4 ч.л.	3/4 ч.л.
*Таблетка витамина С	1 x 100 мг	1 x 100 мг

Используйте настройку 3 Wholewheat (Хлеб из непросеянной муки)

*По желанию: Хлеб будет лучше подниматься, если добавить таблетку витамина С. Раздавите таблетку между двумя ложками и добавьте в смесь.

4 Рецепты мучных кондитерских изделий и хлеба из теста, приготовленного ускоренным способом

Важно

Мучные кондитерские изделия, выпекаемые в этой хлебопекарной машине, не будут подниматься, заполняя форму полностью, их высота будет примерно 55 мм (2 дюйма). Стандартное мучное кондитерское изделие - кекс, пропитанный мадерой, сдобный и плотной консистенции. В этот рецепт можно вносить изменения по вкусу - можно класть меньше сливочного масла и сахара для уменьшения сдобности, меньше воды и/или яиц для уменьшения влажности.

Варианты рецепта

Вишня - 1/2 чашки ягод вишни, разрезанных пополам (тщательно вымыть, чтобы удалить лишний сироп), подождать, пока вода стечет, и вишни высохнут на промокательной бумаге; или смесь фруктов - 1/2 чашки шоколадной стружки - 1/4 чашки

Добавляйте эти варианты ингредиентов в хлебопекарную форму в последнюю очередь, поверх других ингредиентов.

Кекс, отдушенный лимоном и пропитанный мадерой

Группа ингредиентов 1

Сливочное масло (растопленное)	3/4 чашки
--------------------------------	-----------

Ванильная эссенция	1/4 ч.л.
--------------------	----------

Яйца (взбитые) размера	3 яйца среднего
------------------------	-----------------

Лимонный сок	2 ч.л.
--------------	--------

Группа ингредиентов 2

Обычная мука	15/8 чашки
--------------	------------

Пекарский порошок	2 ч.л.
-------------------	--------

Сахарный песок	1 чашка
----------------	---------

Используйте настройку	4 Cake (Кекс)
-----------------------	---------------

Способ приготовления

- 1 Смешайте ингредиенты группы 1 в отдельной чаше.
- 2 Просейте ингредиенты группы 2 во вторую чашу.
- 3 Смешайте ингредиенты группы 1 и 2 для получения однородной смеси.
- 4 Залейте смесь в хлебопекарную форму.

Кекс со смесью фруктов

Группа ингредиентов 1

Сливочное масло (растопленное)	3/4 чашки
--------------------------------	-----------

Ванильная эссенция	1/4 ч.л.
--------------------	----------

Яйца	3
------	---

Лимонный сок	2 ч.л.
--------------	--------

Смесь сухофруктов	5/8 чашки
-------------------	-----------

Группа ингредиентов 2

Обычная мука	15/8 чашки
--------------	------------

Пекарский порошок	2 ч.л.
-------------------	--------

Сахар	1 чашка
-------	---------

Молотая корица	1/4 ч.л.
----------------	----------

Молотый мускатный орех	1/4 ч.л.
------------------------	----------

Используйте настройку	4 Cake (Кекс)
-----------------------	---------------

Способ приготовления

Используйте такой же метод, как для приготовления кекса, отдушенного лимоном и пропитанного мадерой.

Хлеб с бананами и орехами

Группа ингредиентов 1

Сливочное масло (растопленное)	2 ст. л.
--------------------------------	----------

Молоко	1 ст. л.
--------	----------

Растертый банан	1 чашка
-----------------	---------

Яйцо	1
------	---

Грецкий орех (дробленый)	1/2 чашки
--------------------------	-----------

Лимонная цедра	1 ч.л.
----------------	--------

Группа ингредиентов 2

Обычная мука	11/2 чашки
--------------	------------

Сода	1/2 ч.л.
------	----------

Пекарский порошок	1/4 ч.л.
-------------------	----------

Сахар	1/2 чашки
-------	-----------

Соль	1/4 ч.л.
------	----------

Используйте настройку	4 Cake (Кекс)
-----------------------	---------------

Способ приготовления

- 1 Смешайте ингредиенты группы 1 в отдельной чаше.
- 2 Смешайте ингредиенты группы 2 во второй чаше.
- 3 Залейте смесь в хлебопекарную форму.

Хлеб из крупяного овса

Молоко	1 чашка
Яйца (взбитые)	2
Подсолнечное масло	1/2 ч.л.
“Золотой” сироп	2 ст. л.
Крупяной овес	1 чашка
Сахар	1/4 чашки
Соль	1 ч.л.
Обычная мука	2 чашки
Пекарский порошок	1/2 ч.л.
Сода	1/2 ч.л.
Используйте настройку	4 Cake (Кекс)

5 Сладкая выпечка**Хлеб со смесью фруктов**

	450 гр.*	680 гр.	907 гр.
Вода (чашки)	3/4	11/8	11/3
Обезжиренное сухое молоко	2 ст. л.	2 1/2 ст.л.	3 ст. л.
Подсолнечное масло	2 ст. л.	2 1/2 ст.л.	3 ст. л.
Сахар	5 ст. л.	1/4 чашки	1/3 чашки
Соль	1 ч.л.	1 1/4 ч.л.	1 1/2 ч.л.
Мука из сильной пшеницы/хлебопекарная мука (чашки)	2	3	4
Мускатный орех	1/2 ч.л.	3/4 ч.л.	1 ч.л.
Быстродействующие дрожжи	1 ч.л.	1 1/4 ч.л.	1 1/2 ч.л.
Смесь сухофруктов †	1/4 чашки	1/2 чашки	2/3 чашки
Используйте настройку	5 Сладкая выпечка		

* Для булки массой 1 фунт используйте настройку массы булки 11/2 фунт.

† Добавьте фрукты, когда сработает звуковой сигнализатор

Шоколадный хлеб

	680 гр.	907 гр.
Вода	1 чашки	1 1/2 чашки
Яйцо (взбитое) (среднего размера)	1	1
Обезжиренное сухое молоко	1 ст. л.	1 1/2 ст.л.
Подсолнечное масло	1 ст. л.	1 1/2 ст.л.
Сахар	1/2 чашки	3/4 чашки
Соль	1/2 ч.л.	1 ч.л.
Грецкий орех (дробленый) *	1/4 чашки	-
Мука из сильной пшеницы/хлебопекарная мука	2 1/8 чашки	3 чашки
Какао-порошок	1/2 чашки	3/4 чашки
Быстродействующие дрожжи	1/2 ч.л.	1/2 ч.л.
	5	5
Используйте настройку (Сладкая выпечка)		

* Добавьте грецкие орехи, когда сработает звуковой сигнализатор

6 Рецепты хлеба быстрого приготовления (Fastbake I)**Небольшая пшеничная булка быстрого приготовления**

Вода	270 мл
Обезжиренное сухое молоко	2 ст. л.
Соль	1 ч.л.
Сахар	4 ч.л.
Подсолнечное масло	2 ст. л.
Мука из сильной пшеницы/хлебопекарная мука	3 чашки
Быстродействующие дрожжи	3 ч.л.
Используйте настройку	
	6 Fastbake (Хлеб быстрого приготовления)

7 Рецепты хлеба быстрого приготовления (Fastbake II)

Большая пшеничная булка быстрого приготовления

Вода	360 мл
Обезжиренное сухое молоко	3 ст. л.
Соль	1 1/2 ч. л.
Сахар	5 ч. л.
Подсолнечное масло	3 ст. л.
Мука из сильной пшеницы/хлебопекарная мука	4 чашки
Быстродействующие дрожжи	3 ч. л.
Используйте настройку	
7 Fastbake (Хлеб быстрого приготовления)	

8 Рецепты теста

Булочки из пшеничного теста

Вода	1 1/4 чашки
Обезжиренное сухое молоко	1 ст. л.
Растопленное сливочное масло	2 ст. л.
Сахар	2 ст. л.
Соль	1 1/2 ч. л.
Мука из сильной пшеницы/хлебопекарная мука	3 1/4 чашки
Быстродействующие дрожжи	1 1/2 ч. л.
Используйте настройку	
8 Dough (Тесто)	

Способ приготовления

- 1 Замесите и разделите тесто на 6 булочек.
- 2 Положите на смазанный маслом противень для выпечки.
- 3 Нанесите щеткой небольшое количество растопленного сливочного масла.
- 4 Закройте на 20-25 минут.
- 5 Подождите, пока куски теста удвоятся в размере и нанесите глазурь.
- 6 Выпекайте 15-20 минут при температуре 190°C.

Пшеничные булочки из цельномолотого зерна

Вода	1 1/4 чашки
Обезжиренное сухое молоко	2 ст. л.
Сливочное масло (растопленное)	2 ст. л.
Мед	2 ст. л.
Коричневый сахар	1 ст. л.
Соль	1 1/2 ч. л.
Сильная хлебопекарная мука из цельного зерна	3 1/4 чашки
Быстродействующие дрожжи	1 1/2 ч. л.
Используйте настройку	
8 Dough (Тесто)	

Способ приготовления

Используйте такой же метод, как для пшеничных булочек.

Мюнхенские розанчики

Вода	1 чашка
Сливочное масло (растопленное)	1/4 чашки
Сахар	1/4 чашки
Яйцо (взбитое)	1
Соль	1 ч. л.
Мука из сильной пшеницы/хлебопекарная мука	3 3/4 чашки
Быстродействующие дрожжи	2 ч. л.
Корица	1 ч. л.
Мускатный орех	1/4 ч. л.
Изюм	1 чашка
Используйте настройку	
8 Dough (Тесто)	

Способ приготовления

- 1 Разрежьте на 8-12 частей. Придайте форму и слегка прикатайте.
- 2 Глазируйте яйцом и молоком (но не место пересечения).
- 3 Закройте и подождите, пока тесто подойдет в течение 30 минут.
- 4 Выпекайте в печи при температуре 375°F (190°C) в течение 16-18 минут.
- 5 Глазируйте яйцом и молоком, если требуется.

Тесто для пиццы

Вода	1 чашка
Сливочное масло (растопленное)	1 ст. л.
Сахар	2 ст. л.
Соль	1 ч.л.
Мука из сильной пшеницы/хлебопекарная мука	23/4 чашки
Быстродействующие дрожжи	1 ч.л.
Используйте настройку	8 Dough (Тесто)

Способ приготовления

- 1 Предварительно нагрейте духовку.
- 2 Придайте форму лепешки. Положите на смазанный маслом противень для выпечки. Нанесите щеткой небольшое количество растительного масла.
- 3 Закройте и подождите, пока тесто подойдет в течение 15 минут.
- 4 По желанию добавьте украшение на верхнюю поверхность изделия.
- 5 Выпекайте при температуре примерно 200°C до образования золотисто-коричневой корочки.

9 Рецепты варенья**Мармелад**

Сок из апельсинов	3 среднего размера
Цедра тертых апельсинов	2
Сахар для варки варенья	1 чашка
Вода	1 ст. л.
Пектин, если необходимо	2 ч.л.
Используйте настройку	9 Jam (Варенье)

Комментарии

- Перед заливкой подогрейте банки.
- Увеличьте время нагрева в машине, если необходимо, в соответствии с консистенцией мармелада и размером апельсинов.
- Удалите лопасть щипцами перед заливкой мармелада в банки.
- Не поднимайте крышку во время смешивания.
- Для мармелада следует использовать горькие апельсины, но они бывают в продаже только в январе. При использовании других апельсинов потребуется пектин для придания мармеладу требуемой консистенции.
- Этот рецепт рассчитан примерно на 1 банку среднего размера (400 г.)

Варенье из малины и яблок

Малина, замороженная, отмеривается перед размораживанием	2 чашки
Нарезанные яблоки для термообработки (очищенные и без сердцевин)	1 чашка
Сахар для варки варенья	1 чашка
Лимонный сок	3 ст. л.
Используйте настройку	9 Jam (Варенье)

Комментарии

- Перед заливкой подогрейте банки.
- С помощью щипцов удалите лопасть перед заливкой варенья в подготовленные банки.
- Не поднимайте крышку во время смешивания.

10 Деликатесные изделия**Солодовый хлеб**

	680 гр.	907 гр.
Вода	1 чашка	11/4 чашки
Соль	1 ч.л.	1 ч.л.
Подсолнечное масло	2 ст. л.	3 ст. л.
Черная патока	11/2 ст.л.	21/2 ст.л.
Мальц-экстракт	2 ст. л.	3 ст. л.
Обычная мука	3 чашки	4 чашка
Быстродействующие дрожжи	1 ч.л.	11/4 ч.л.
Султана*	1/2 чашки	3/4 чашки
Используйте настройку	10 Speciality (Деликатесные изделия)	

* Добавьте изюм, когда сработает звуковой сигнализатор

11 Рецепты хлеба для сэндвичей

Булка для сэндвича

	680 гр.	907 гр.
Вода	11/16 чашки	11/3 чашки
Мягкий маргарин или сливочное масло	1 1/2 ст. л.	2 ст. л.
Соль	1/2 ч. л.	1 ч. л.
Обезжиренное сухое молоко	1 1/2 ст. л.	2 ст. л.
Сахар	3 ст. л.	3 1/2 ст. л.
Мука из сильной пшеницы/хлебопекарная мука	3 чашки	4 чашки
Быстродействующие дрожжи	3/4 ч. л.	1 ч. л.
Используйте настройку 11 Сандвич		

Булка из мягких кристаллов для сэндвича

	680 гр.	907 гр.
Вода	11/16 чашки	11/3 чашки
Сливочное масло (растопленное)	1 1/2 ст. л.	2 ст. л.
Соль	1/2 ч. л.	1 ч. л.
Обезжиренное сухое молоко	1 1/2 ст. л.	2 ст. л.
Сахар	3 ст. л.	3 1/2 ст. л.
Мука из сильной пшеницы/хлебопекарная мука с мягкими кристаллами	3 чашки	4 чашки
Быстродействующие дрожжи	3/4 ч. л.	1 ч. л.
Используйте настройку 11 Сандвич		

Рецепты хлеба, не содержащего белков клейковины

Хлеб, не содержащий белков клейковины - это дрожжевой хлеб, из которого удалены белки клейковины пшеницы (также содержащейся в овсе, ячмене и ржи).

Эту муку могут приобретать по рецепту лица, которым предписана диета без клейковины (при глютеновой энтеропатии). Она продается в большинстве магазинов на оживленных улицах и магазинах здоровой пищи и дорого стоит!

Компания Morphy Richards разработала эти рецепты под одной маркой - "Nutricia Glutafin", не содержащая клейковины **смесь из пшеничной муки и смеси клетчатки**. Другие марки не были испытаны, поэтому компания Morphy Richards не может указать эти марки.

Хлеб вкусен в день, когда он испечен, но любой хлеб, не содержащий клейковины, через день или больше после выпекания будет необходимо "освежить": Обычно для этого следует поместить 2 кусочка на 10-15 секунд. Оставшийся свежий хлеб можно хранить в морозильнике. Для хранения хлеба, не содержащего белков клейковины (или любого сорта хлеба) нарежьте хлеб, снова соберите куски вместе, заверните собранную булку в алюминиевую фольгу и

поместите ее в пластиковый пакет. Храните хлеб в морозильнике до употребления. Куски отделяются друг от друга по мере необходимости и быстро оттаивают; если необходимо, используйте микроволновую печь.

Пшеничный хлеб, не содержащий белков клейковины

	907 гр.
Вода	15/8 чашки
Обезжиренное сухое молоко	4 ст. л.
Сахарный песок	3 ст. л.
Соль	2 ч. л.
Подсолнечное масло	4 ст. л.
Не содержащая клейковины смесь Nutricia glutafin	1 пакет
Сушеные дрожжи (прилагаются к муке)	3/4 ч. л.
Используйте настройку	1 basic (основная)

Булка весит почти 2 фунта.

Кекс отдушенный лимоном и пропитанный мадерой, не содержащий белков клейковины*

Группа ингредиентов

Сливочное масло (растопленное)	3/4 чашки
Ванильная эссенция	1/2 ч. л.
Яйца (взбитые)	3 среднего размера
Лимонный сок	2 ч. л.
Вода	1/4 чашки

Группа ингредиентов 2

Не содержащая клейковины смесь Nutricia glutafin (смесь пшеничной муки)	15/8 чашки
Пекарский порошок	2 ч. л.
Сахарная пудра	1/2 чашки
Используйте настройку	4 Cake (Кекс)

Способ приготовления

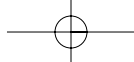
- 1 Смешайте ингредиенты группы 1 в отдельной чаше.
- 2 Просейте ингредиенты группы 2 во вторую чашу.
- 3 Смешайте ингредиенты группы 1 и 2 для получения однородной смеси.
- 4 Залейте смесь в хлебопекарную форму.

Хлебопекарные смеси

Используйте настройку 'basic white setting' ("основная настройка смеси пшеничной муки")

Следуйте инструкциям по использованию хлебопекарных смесей на упаковке хлебопекарной смеси.

В настоящее время предлагаются два типа хлебопекарных смесей.



1 Just add water (Просто добавьте воды)

Эти смеси готовы к использованию, они содержат все необходимые ингредиенты, даже дрожжи. Добавьте только воду.

ВАЖНО: Следуйте инструкциям на упаковке, так как некоторые смеси содержат количество дрожжей, превышающее обычное, и выпекаемый хлеб может вспучиться из формы. Используйте не больше 3 чашек смеси.

Эти смеси чаще поднимаются слишком высоко и опадают, когда погода жаркая или влажная. Поскольку эти смеси готовы к употреблению, не можем рекомендовать их изменение, как в случае с нашими рецептами. Выпекайте с самое прохладное время суток, используйте воду температурой 21°C- 28°C.

2 Just add flour and water (Просто добавьте муку и воду)

Эти смеси содержат все необходимые ингредиенты в отдельных пакетиках. Просто добавьте воду и муку. Помните, что необходима хлебопекарная мука из сильной пшеницы. Из пакета этой смеси получается булка массой 500 г - чуть больше 1 фунта.

Таблица пересчета

Жидкие ингредиенты, мука и прочее

Рекомендуем использовать входящую в комплект чашку для всех рецептов для одинакового отмеривания смесей разных марок и сортов муки.

Входящая в комплект чашка - имеет объем американской чашки, 8 унций.

Для тех, кто предпочитает использовать собственные мерные емкости, предусмотрены альтернативные единицы измерения - миллилитры (мл) и кубические сантиметры (куб. см.) для отмеривания жидких ингредиентов и граммы (г) для отмеривания массы муки, сахара и фруктов.

Примечание: Необходимы высококачественные весы с делениями точностью до 2 граммов.

Необходима мерная емкость с делениями 2 мл.

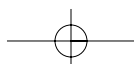
Входящие в комплект изделия столовая ложка и чайная ложка необходимы для отмеривания небольших количеств ингредиентов. Можно использовать набор стандартных британских ложек со "скребковым" верхом.

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ КУХОННЫЕ СТОЛОВЫЕ ЛОЖКИ ИЛИ ЧАЙНЫЕ ЛОЖКИ, так они не точны.

Вода и жидкости	Чашка	мл
	1/16	15
	1/8	30
	1/4	60
	1/2	120
	3/4	180
1	1	240
	1 1/8	270
	1 1/4	300
	1 5/16	315
	1 1/2	360
	1 5/8	390
	1 15/16	465
	2	480

Сорта муки масса в граммах (г)				
Чашка	Пшеничная высшего сорта	Обычная С мягкими кристаллам	Непроеянная Амбарная	Обойная мука
1/8	18	20	19	17
1/4	36	39	38	33
1/2	72	78	75	66
3/4	108	117	113	99
1	144	156	150	132
1 1/8	162	176	169	149
1 1/4	180	195	188	165
1 1/2	216	234	225	198
2	288	312	300	264

Прочее	1/4 чашки	1/2 чашки	3/4 чашки	1 чашка	2 чашка
Смесь сухофруктов	41	82	123	164gr	328
Сливочное масло	50	100	150	200gr	400
Сахар для варки варенья или сахарная пудра	55	110	165	220gr	440
Сахарный песок	57	113	169	226g	452
Резаное свежее яблоко, 1/2 чашки	31	62	93	124gr	248
Мороженая малина или свежие сливы	25	50	75	100gr	200



Значения времени циклов выпекания

Последовательность операций и время

Программа № Сорт хлеба и размер	Замешивание 1	Подъем 1	Замешивание 2 Десять звуковых сигналов указывают ингредиенты могут добавляться •	Подъем 2	Подъем 3	Выпекание	Итого время	Поддержание теплоты	часы: минуты
1 Основной, небольшой		9	20	14 •	25	45	60	2:53	60
Основной, большой		10	20	15 •	25	45	65	3:00	60
2 Французский, небольшой		16	40	19 •	30	50	65	3:40	60
Французский, большой		18	40	22 •	30	50	70	3:50	60
3 Из пшеничной муки из цельного зерна, небольшая		9	25	18 •	35	70	55	3:32	60
Из пшеничной муки из цельного зерна, большая		10	25	20 •	35	70	60	3:40	60
4 Мучные кондитерские изделия		7	5	8			80	1:40	60
5 Сладкая булка, небольшая		10	5	20 •	30	55	50	2:50	60
Сладкая булка, большая		10	5	20 •	30	55	55	2:55	60
6 Хлеб быстрого приготовления, небольшая булка		11				17	42	1:10	60
7 Хлеб быстрого приготовления, большая булка		12				20	43	1:15	60
8 Тесто		20			30	40		1:30	
9 Варенье			15†	45†	смешивание		20	1:20	20
10 Деликатесные изделия		10	5	20	30	35	70	2:50	60
11 Сандвич, небольшой		15	40	5 •	25	40	50	2:55	60
Сандвич, большой		15	40	5 •	25	40	55	3:00	60
12 Wake (Выпекание)							60	1:00	60

Циклы электродвигателя
вкл. и выкл.,
выполнение
в непрерывный

Нагрев может
цикл вкл.
и выкл.* в
достижение 25°C

Электродвигатель
цикл вкл. и
выкл. затем действует
непрерывно,
нагрев
может также
последовательно включаться и
выключаться* до достижения
30°C

Нагрев может
цикл вкл.
и выкл.* в
достижение 32°C,
затем протыкает

Нагрев
может цикл
вкл. и выкл.*
для достижения
38°C

Нагрев
циклы вкл.
и выкл. в
достижение 121°C

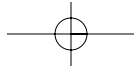
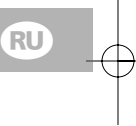
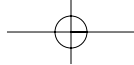
Во всех программах предусмотрено реле времени, за исключением программ 6 и 7 Fastbake. Максимальная задержка составляет 13 часов

• В программе Fruit and Nut подаются звуковые сигналы, когда можно добавить дополнительные ингредиенты, чтобы месильная лопасть их не разрезала.

* Нагрев включается, только если температура в помещении ниже указанной температуры (в зависимости от программы)

† Нагрев включается и выключается, только если температура ниже 121°C

• По окончании этапа rise 2 (подъем 2) месильная лопасть начнет вращаться в обратном направлении, чтобы лопасть могла выпасть.



Требуется справка?

Вопросы об общих характеристиках и эксплуатации

Вопрос 1

Что делать, если во время извлечения месильной лопасти к ней прилипает хлеб?

Удалите его парой пластмассовых щипцов перед нарезанием хлеба. Поскольку лопасть можно отделить от хлебопекарной формы, это не неисправность, если она выходит из хлеба.

Вопрос 2

Почему на боковой корочке хлеба иногда остается мука?

В некоторых случаях мучная смесь может оставаться на углах хлебопекарной формы. В этом случае ее можно есть или отрезать эту часть наружной корочки острым ножом.

Вопрос 3

Почему тесто не смешивается? Слышно, как работает электродвигатель.

Возможно, неправильно вставлена месильная лопасть или хлебопекарная форма. Убедитесь, что хлебопекарная форма установлена правильной стороной и зафиксирована и входит в днище хлебопекарной машины.

Вопрос 4

Как долго выпекается хлеб?

Значения времени для каждой настройки указаны выше.

Вопрос 5

Почему нельзя использовать таймер, когда в состав для выпекания входит свежее молоко?

Молоко скиснет, если его оставить в машине на длительное время. Свежие ингредиенты, такие, как яйца и молоко, ни в коем случае нельзя использовать с функцией задержки по таймеру.

Вопрос 6

Почему необходимо добавлять ингредиенты в определенном порядке?

Это позволяет хлебопекарной машине смешивать ингредиенты самым эффективным способом. Это также позволяет не допустить контакта дрожжей с жидкостью до начала замешивания теста, что важно при задержке времени выпекания.

Вопрос 7

Почему при установке таймера на утро машина подает звуковые сигналы ночью?

Машина должна начать работать, когда установленное время задержки по таймеру истечет, и будет запущена программа приготовления хлеба. Эти звуки издает двигатель при замешивании теста. Это нормальный режим эксплуатации, а не неисправность.

Вопрос 8

Месильная лопасть застряла в хлебопекарной форме. Как извлечь ее после выпекания?

Месильная лопасть может застрять после выпекания. Для того чтобы лопасть можно было отделить и удалить, полейте на нее теплую или горячую воду. Если она все же не вынимается, замочите ее в горячей воде примерно на 30 минут.

Вопрос 9

Можно ли мыть хлебопекарную форму в посудомоечной машине?

Нет. Хлебопекарную форму и месильную лопасть можно мыть только вручную.

Вопрос 10

Что случится, если оставить готовый хлеб в хлебопекарной форме?

Оставаясь в хлебопекарной машине в течение первого часа по окончании выпекания, хлеб остается теплым и не становится влажным.

Если оставить хлеб в хлебопекарной машине после периода сохранения тепла может привести к тому, что хлеб будет слишком влажным, так как он впитает избыток пара (влаги), которая не сможет выйти из машины. Во избежание этого после выпекания удалите хлеб и дайте ему остыть на решетке.

Вопрос 11

Почему тесто смешалось лишь частично? Почему оно не смешалось полностью?

Возможно, тесто слишком тяжелое или сухое. Кроме того, возможно, неправильно вставлена месильная лопасть или хлебопекарная форма. Возможно, был нарушен порядок добавления ингредиентов.

Вопрос 12

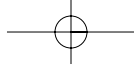
Почему хлеб не поднялся?

Возможно, дрожжи некачественные и их срок годности истек, или, возможно, дрожжи вообще не были добавлены. Кроме того, если смешивание не было закончено, хлеб может не подняться, как следует.

Вопрос 13

Почему нельзя задержку окончания выпекания больше, чем на 13 часов? Каково минимальное время, на которое может быть задержан цикл выпекания?

Максимальная длительность задержки, 13 часов, включает в себя полное время цикла выпекания. Например, длительность цикла в Настройке 1 (Setting 1) (основной сорт, небольшая булка) составляет 3:20. Начало этого цикла может быть задержано максимум на 9:40. Минимальное время задержки для каждой настройки составляет 10 минут. Шаг приращения счетчика задержки при увеличении или уменьшении показаний составляет 10 минут.



Вопросы об ингредиентах и рецептах

Вопрос 14

Как определить время добавления в хлеб изюма, орехов и т.д.?

Это звуковой сигнал, уведомляющий о том, что можно добавить изюм, орехи и т.д. во время цикла второго замешивания. Примечание: Время добавления орехов и изюма указано в таблице "Значение времени циклов выпекания".

В некоторых случаях ингредиенты можно добавлять в разное время во время цикла первоначального замешивания. В каждом рецепте указано оптимальное время добавления изюма и орехов в тесто.

Вопрос 15

Почему хлеб получается слишком влажным? Что делать?

На тесто могла повлиять влажность. Добавьте столовую ложку муки. Кроме того, такое же влияние оказывает значительная высота над уровнем моря. Уменьшите количество дрожжей на 1/4 чайной ложки и немного уменьшите количество сахара и/или воды или молока.

Вопрос 16

Почему на поверхности хлеба образуются следы от пузырьков воздуха?

Это может быть результатом использования слишком большого количества дрожжей. Уменьшите количество дрожжей на 1/4 чайной ложки.

Вопрос 17

Почему хлеб сначала поднимается, а затем опадает или вваливается?

Возможно, хлеб поднялся слишком высоко. Для уменьшения подъема уменьшите количество дрожжей и/или увеличьте количество соли.

Вопрос 18

Можно ли выпекать хлеб по собственным любимым рецептам (традиционный дрожжевой хлеб) в хлебопекарной машине?

Да, но придется поэкспериментировать, чтобы определить правильное соотношение ингредиентов. Ознакомьтесь с работой машины и выпекайте несколько булок хлеба перед началом экспериментирования. Ни в коем случае не используйте более 5 чашек сухих ингредиентов (в это количество входит общее количество муки, овса, крупяного овса, отрубей). С помощью рецептов, приведенных в данном издании, определите соотношение сухих ингредиентов и жидких ингредиентов, и используемое количество дрожжей, сахара, соли и растительного/сливочного масла/маргарина. Рекомендуем создать собственные рецепты хлеба, используя основной режим, а затем перейти к другим, руководствуясь таблицей значений времени циклов выпекания.

Вопрос 19

Должна ли температура ингредиентов быть равна комнатной температуре перед добавлением их в хлебопекарную форму?

Да, даже когда используется реле времени. (Температура воды должна быть от 21°C до 28°C).

Вопрос 20

Почему высота и масса булок разная? Пшеничные булки из цельномолотого зерна всегда получаются короче. Я делаю что-нибудь неправильно?

Нет, хлеб из цельномолотого зерна бывает обычно короче и плотнее основного сорта хлеба или французских батонов. Мука из цельномолотого зерна и непросеянная мука тяжелее, чем пшеничная мука высшего сорта, поэтому изделия из нее не поднимаются так высоко в процессе выпекания. Это относится также к хлебу с добавлением изюма, орехов, овса и отрубей.

Вопрос 21

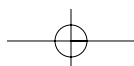
Можно ли предварительно смешивать дрожжи с водой?

Нет, дрожжи должны оставаться сухими и закладываться в хлебопекарную форму в последнюю очередь, поверх муки, это особенно важно, если используется реле времени.

Вопрос 22

Почему в основании булки образуется большое отверстие?

Это отверстие образовано месильной лопастью. Иногда размер этого отверстия больше обычного. Это объясняется тем, что тесто осталось сбоку от лопасти после второго цикла замешивания - это обычно происходит в хлебопекарных машинах. Можно равномерно расположить тесто в основании хлебопекарной формы.



Устранение неисправностей

Возможная причина

Способ устранения

Хлеб проваливается в центре

Слишком много жидкости или жидкость слишком теплая

Точно отмерьте ингредиенты. Температура жидкостей должна быть от 21°C до 28°C.

Соль не была добавлена, в результате этого хлеб поднялся слишком высоко и опал

Точно отмерьте ингредиенты

Добавлено слишком много дрожжей

Точно отмерьте ингредиенты, если проблема не будет устранена, уменьшите количество дрожжей на 1/4 чайной ложки

Высокая влажность и высокая температура окружающей среды может вызвать слишком высокий подъем и опадание хлеба

Выпекайте в самое прохладное время суток, Попробуйте уменьшить количество дрожжей на 1/4 чайной ложки или используйте жидкости непосредственно из холодильника. Не используйте функцию таймера

При выпекании на значительной высоте над уровнем моря хлеб может подняться слишком высоко, а затем опасть во время выпекания

Попробуйте уменьшить количество дрожжей на 1/4 чайной ложки

Крышка открыта во время выпекания

Не поднимайте крышку во время смешивания

Хлеб недостаточно поднялся

Добавлено недостаточно дрожжей

Точно отмерьте ингредиенты

Срок годности дрожжей истек, или они неактивны в прохладном, темном месте.

Ни в коем случае не используйте дрожжи с истекшим сроком годности. Храните в

Добавлено слишком мало сахара

Точно отмерьте ингредиенты

Добавлено слишком много соли, что снизило действие дрожжей

Точно отмерьте ингредиенты

Вода была слишком горячая, и дрожжи погибли

Температура жидкостей должна быть от 21°C до 28°C.

Действие дрожжей началось до запуска программы

Не допускайте контакта дрожжей с жидкостью до запуска программы

Хлеб поднимается слишком высоко

Высокая влажность и высокая температура окружающей среды могут вызвать слишком значительный подъем хлеба

Выпекайте хлеб в самое прохладное время суток. Попробуйте уменьшить количество дрожжей на 1/4 чайной ложки или используйте жидкости непосредственно из холодильника. Не пользуйтесь функцией таймера

Слишком много дрожжей

Точно отмерьте ингредиенты

Слишком много жидкости

Точно отмерьте ингредиенты

Горячие жидкости ускорили действие дрожжей

Температура жидкостей должна быть от 21°C до 28°C.

Слишком много муки или недостаточно соли

Точно отмерьте ингредиенты

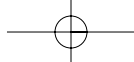
Сухой хлеб очень плотной консистенции

Добавлено недостаточно жидкости

Точно отмерьте ингредиенты

Возможно, истек срок годности муки, или она сухая, в результате чего происходит дисбаланс жидких и сухих ингредиентов

Попробуйте увеличивать количество жидкости по 1 столовой ложке за раз



Хлеб не пропечен, сырой в центре

Слишком много жидкости от свежих или консервированных фруктов	Всегда сливайте жидкости, как указано в рецепте. Возможно, необходимо немного уменьшить количество воды
Большое количество сдобных ингредиентов, таких, как орехи, сливочное масло, сухофрукты, сиропы и зерна делают тесто более тяжелым. Это замедлит процесс подъема и предотвратит пропекание хлеба	Точно отмерьте ингредиенты. Ни в коем случае не превышайте количеств, указанных в рецепте

Хлеб подгорел

Слишком много сахара	Точно отмерьте ингредиенты
Выбрано слишком высокое значение цвета корочки	Установите цвет корочки на light (светлый)

В хлебе образуются большие полости

Вода была слишком горячая, и дрожжи погибли	Температура жидкостей должна быть от 21°C до 28°C.
Слишком много жидкости	Точно отмерьте ингредиенты
Слишком много дрожжей	Точно отмерьте ингредиенты
Высокая влажность и высокая температура окружающей среды и увеличить активность дрожжей	Выпекайте хлеб в самое прохладное время суток. Попробуйте уменьшить дрожжей на 1/4 чайной ложки или используйте жидкости непосредственно из холодильника. Не пользуйтесь функцией таймера
Вода была слишком горячая, и дрожжи погибли	Температура жидкостей должна быть от 21°C до 28°C.

Поверхность хлеба липкая

Хлеб был оставлен в машине на слишком долгое время, и конденсация на решетке, прежде чем собрать его на хлебопекарной форме	Если возможно, удалите хлеб из хлебопекарной формы и охладите его на долгое время до окончания периода поддержания тепла
Баланс жидких и сухих ингредиентов может быть нарушен	Точно отмерьте ингредиенты

Н:НН индикация на дисплее

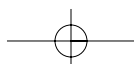
Температура в хлебопекарной печи слишком высокая	Нажмите кнопку Stop (Стоп). Удалите хлебопекарную форму, оставьте крышку открытой и дайте печи остыть. После остывания снова вставьте хлебопекарную форму и запустите программу снова.
--	--

Е:ЕЕ индикация на дисплее

Температурный датчик не подключен	Позвоните по контактному телефону компании Morphy Richards.
-----------------------------------	---

Форма извлекается с трудом

Хлеб прилипает к форме	Перед повседневным использованием поверхность формы необходимо смазать маслом. Вымойте форму в горячей мыльной воде и тщательно просушите. Нанесите большое количество растительного или сливочного масла или маргарина на внутреннюю поверхность формы. Следуйте инструкции на странице 8, "Использование хлебопекарной машины". Когда хлеб будет вынут из машины по окончании программы выпекания, оставьте хлеб остывать в форме в течение 15 минут, а затем переверните ее на решетку. Нарезайте хлеб только после полного остывания через 20 - 40 минут.
------------------------	---



ПРЕДОСТАВЛЯЕМАЯ ДВУХЛЕТНЯЯ ГАРАНТИЯ

Очень важно сохранять товарный чек, который является подтверждением покупки. Советуем прикрепить степлером товарный чек к задней обложке данного руководства (к гарантийному талону).

Все изделия MorphyRichards перед отправкой с завода проходят индивидуальную проверку.

Гарантийный срок начинается со дня покупки и действует в течение 24 месяцев (2 года). Подтверждением права на гарантийное обслуживание является предоставление покупателем чека на покупку и гарантийного талона, заполненного и подписанного продавцом. Серийный номер прибора должен соответствовать номеру, указанному в гарантийном талоне.

В течение гарантийного срока осуществляется гарантийная замена (если неисправность допущена по вине завода-изготовителя).

Если по каким-либо причинам в течение двухлетнего гарантийного периода данное изделие было заменено новым, гарантия на новое изделие будет исчисляться с момента первоначальной покупки прибора. В связи с этим, очень важно сохранять квитанцию или счет-фактуру, подтверждающие дату первоначальной покупки.

Двухлетняя гарантия распространяется только на те изделия, которые эксплуатируются в соответствии с указаниями производителя. Например, изделия должны очищаться от накипи, фильтры должны поддерживаться в чистом состоянии.

Компания MorphyRichards вправе отказать в гарантийной замене в следующих случаях:

- 1 Полотка была вызвана или связана с использованием прибора не по назначению, неправильным применением, неаккуратным использованием или использованием с несоблюдением рекомендаций производителя, поломка явилась следствием перепадов напряжения в электросети или нарушений правил транспортировке.
- 2 Изделие использовалось под напряжением, отличающимся от указанного на изделии.

Предпринимались попытки ремонта изделия лицами, которые не являются нашим обслуживающим персоналом (или персоналом официально дилера).
- 3 Прибор использовался на условиях аренды или применялся для бытовых целей.
- 4 Отсутствуют основания для проведения какого-либо гарантийного ремонта компанией MorphyRichards.

Гарантия не распространяется на расходные материалы, такие как пакеты, фильтры и стеклянные сосуды.

Данная гарантия не предоставляет каких-либо других прав, кроме тех, которые четко изложены выше, при этом изготовитель не принимает каких-либо претензий, связанных с косвенными ущербами и убытками. Данная гарантия предлагается в качестве дополнительной льготы и не ограничивает ваших прав потребителя.

morphy richards®

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор изделия фирмы «MorphyRichards» и надеемся, что оно Вам понравится. В случае если Ваше изделие будет нуждаться в гарантийном обслуживании, просим обратиться к дилеру, у которого Вы приобрели это изделие или в один из Авторизованных технических центров РТЦ «СОВИНСЕРВИС», список которых можно получить у продавцов или позвонив на горячую линию «Morphy Richards»

+7 (095) 720 - 60 - 92

Изделие: _____

Модель: _____

Серийный номер: _____

Дата продажи: _____

Торговая организация: _____

Фамилия и подпись продавца: _____

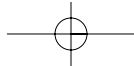
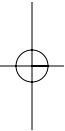
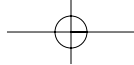
МП
продавца

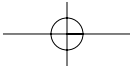
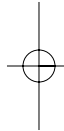
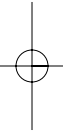
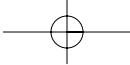
Изделие получено. Претензий к внешнему виду и комплектации не имею, с условиями гарантийного обслуживания согласен.

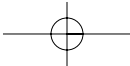
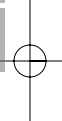
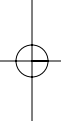
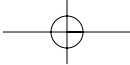
Фамилия и подпись покупателя: _____

morphy richards®

1. Гарантийное обслуживание продукции Morphy Richards осуществляется на всей территории России техническими центрами РТЦ «СОВИНСЕРВИС».
2. Гарантийный срок на изделия Morphy Richards составляет 2 года с момента продажи.
3. Гарантийное обслуживание распространяется на дефекты, возникшие в процессе использования изделия при условии соблюдения требований производителя по эксплуатации изделия и не выходящая за рамки личных нужд и при соответствующем напряжении питающей сети.
4. Гарантия не распространяется на:
 - a. расходные материалы;
 - b. естественный износ;
 - c. механические повреждения изделия или его частей;
 - d. повреждения, вызванные качеством воды;
 - e. повреждения, вызванные эксплуатацией, выходящей за рамки личных нужд;
 - f. повреждения, вызванные небрежной или неправильной эксплуатацией, а также вызванные попаданием внутрь изделия посторонних предметов, жидкостей или насекомых;
 - g. повреждения, вызванные воздействием высоких температур;
 - h. повреждения, вызванные отложением накипи вне зависимости от типа воды;
 - i. повреждения, вызванные самостоятельным изменением конструкции изделия или его комплектующих.
5. Потребителю может быть отказано в гарантийном обслуживании если:
 - a. отсутствует или не заполнен гарантийный талон;
 - b. стерт или поврежден серийный номер изделия;
 - c. вскрыты или повреждены пломбы на изделии;
 - d. изделие ремонтировалось вне авторизованного сервисного центра уполномоченного Morphy Richards.
6. Настоящая гарантия не ущемляет других законных прав потребителя, предоставленных ему действующим законодательством страны.









- GB** Morphy Richards products are intended for household use only. Morphy Richards has a policy of continuous improvement in product quality and design. The Company, therefore, reserves the right to change the specification of its models at any time.

The After Sales Division,
Morphy Richards Ltd, Mexborough, South Yorkshire, England, S64 8AJ
Helpline (office hours) UK 0870 060 2609 Republic of Ireland 1800 409119

- AU** Australia - Service centre locations

Asko Appliances (Australia) Pty Ltd.
Victoria
35 Sunmore Close, Moorabbin. 3189 T: 03 8551 2200

New South Wales
F3/ 3-9 Birnie Ave., Lidcombe. 2141 T: 02 8748 2900

Queensland
2/112 Fison Ave., Eagle Farm. 4009 T: 07 3868 2989

South Australia
45 Hampton Road, Keswick. 5035 T: 08 8293 1833

Western Australia
15 Walters Drive, Osborne Park. 6017 T: 08 9244 4366

- F** Les produits Morphy Richards sont conçus pour un usage exclusivement domestique. Morphy Richards s'engage à mener une politique d'amélioration continue en termes de qualité et de conception. Le fabricant se réserve donc le droit de modifier sans préavis la spécification de ses modèles.

Glen Dimplex France
Z.I de l'Eglantier
20, rue des Cerisiers
91028 Evry cedex 2851
T: + 33 (0)1 69 11 11 91 F: + 33 (0)1 60 86 15 24

- E** Los productos Morphy Richards están concebidos solamente para uso doméstico. Morphy Richards tiene una política de mejora en la calidad y diseño de sus artículos. La compañía, por lo tanto, se reserva el derecho de cambiar en cualquier momento las especificaciones de sus modelos.

Glen Dimplex España
C/ Bailén, 20. 4º 2ª
08010 Barcelona
España
Tel. 93 238 61 59 Fax. 93 238 43 75
www.glendimplex.es

Glen Dimplex España
Servicio de Asistencia Técnica en toda España
PRESAT S.A.
Calle Ribes 49-53
08013 Barcelona, España
Línea de ayuda (horas de oficina) 93 247 85 70
presat@presat.net

- P** Os produtos Morphy Richards foram concebidos apenas para utilização doméstica. A Morphy Richards respeita uma política de aperfeiçoamento contínuo da qualidade e design do produto. Desta forma, a companhia reserva-se o direito de alterar as especificações destes modelos a qualquer momento.

Imporadio Lda
Rua D. Marcos Da Cruz 1281
4455-482 Perafita
Portugal
T: +351 22 996 67 40 Fax: +351 22 996 67 41

- I** I prodotti Morphy Richards sono concepiti esclusivamente per uso domestico. Morphy Richards è costantemente impegnata a migliorare la qualità e il design dei propri prodotti, pertanto si riserva il diritto di modificare le specifiche dei diversi modelli in qualunque momento.

Glen Dimplex Italia Srl
Via delle Rose 7, 24040 Lallio (BG)
Assistenza telefonica (Lun-Ven)
08:30 - 12:30 / 14:00 - 18:00
T: 035-201042 F: 035-200492

- RU** Изделия Morphy Richards предназначены только для бытового использования. Morphy Richards постоянно совершенствует качество и дизайн своей продукции. Таким образом, компания оставляет за собой право в любое время вносить изменения в технические характеристики своих

- GB** For electrical products sold within the European Community. At the end of the electrical products useful life it should not be disposed of with household waste. Please recycle where facilities exist. Check with your Local Authority or retailer for recycling advice in your country.

- F** Pour les appareils électriques vendus dans la Communauté européenne. Lorsque les appareils électriques arrivent à la fin de leur vie utile, il ne faut pas les jeter à la poubelle. Il faut les recycler dans des centres spécialisés, s'ils existent. Consultez la municipalité ou le magasin où vous avez acheté l'appareil pour obtenir des conseils sur le recyclage dans votre pays.

- E** Para productos eléctricos vendidos en la Comunidad Europea. Al final de su vida útil los productos eléctricos no deberán desecharse con el resto de residuos domésticos. Reciclelos en las instalaciones destinadas para ello. Infórmese sobre consejos de reciclaje en su tienda habitual o consulte a las autoridades locales de su país.

- P** Para produtos eléctricos vendidos na Comunidade Europeia. Quando os produtos eléctricos atingirem o final da sua vida útil, não devem ser eliminados juntamente com o lixo doméstico. Faça a reciclagem nos locais apropriados. Contacte as autoridades locais ou o revendedor para saber como efectuar a reciclagem no seu país.

- I** Per gli elettrodomestici venduti all'interno della Comunità europea. Al termine della vita utile, non smaltire l'elettrodomestico nei rifiuti domestici. Riciclarlo laddove esistano le strutture. Verificare con la Locale Autorità o con il dettagliante in merito alle possibilità di riciclaggio nel proprio paese.

morphy richards®

BM48268MEE Rev1 03/07

www.morphyrichards.com